# ZSINDELYES

# ZSINDELYES

Érpatak, 2021

**Írta és szerkesztette:** Soós Kálmán

**Lektorálta:** Dr. Páll István etnográfus, a Sóstói Múzeumfalu ny. igazgatója
**Fotó:** Burgert Zsolt, Pálinka Nemzeti Tanács, Z. Pintye Zsolt, Racskó Tibor, Soós Kálmán, Á. Tóth József, Zsindelyes Archívum
**Dokumentumok:** Magyar Mezőgazdasági Múzeum, Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára, MNL Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Levéltára

A kiadó köszönetét fejezi ki mindazoknak, akik értékes adatokkal és észrevételeikkel segítették a szerző munkáját, valamint a fotóik közlési engedélyével is támogatást nyújtó cégeknek, szervezeteknek és személyeknek.

**Művészeti vezető és borítóterv:** Szakács László

**Kiadja:** Zsindelyes Tanya Kulturális Értékeinek Megóvásáért Alapítvány
**Felelős kiadó:** Zsindelyes Vendéglátó Kft.

**A kötetet nyomta és kötötte:** Innovariant Nyomdaipari Kft., Algyő
**Felelős vezető:** Drágán György

Második, bővített kiadás

ISBN 978-615-01-3262-4
(Első kiadás 2017 – ISBN 978-963-12-9888-8)

© Soós Kálmán, 2021
© Zsindelyes Tanya Kulturális Értékeinek Megóvásáért Alapítvány, 2021

# Kínáló

Mindig is ragaszkodtam a gyökerekhez, a múlthoz. Ez határozta meg a márkanevünk kiválasztását, és ez indított arra, hogy az újfehértói fürtös meggyből mindent kihozzunk, amit csak lehet.

Igen, szeretnék elismerést kivívni a régi emlékek helyszínének, az otthonomnak, a Zsindelyestanyának, Újfehértónak és Szabolcs-Szatmár-Bereg megyének. A hagyományok, a régi idők emlékei a mai napig élénken élnek bennem – emlékszem, hogyan sütött kenyeret az édesanyám, és az alkalmakra, amikor a család összegyűlt és a férfiak pálinkáztak, beszélgettek, mindenki együtt volt és egymással törődtek. Félek attól, hogy ezek a régi szép magyar szokások kikopnak, a jövő gyermekei már semmit nem fognak tudni a régi időkről, a hagyományokról.

Tudom, hogy fejlődni kell, tudom, hogy a modern világ gyorsaságával lépést kell tartani. Nyitott vagyok egy-egy újdonságra, de a cél teljesen tiszta előttem: a modern technikákkal, eljárásokkal tökéletesíteni a kisüsti pálinkafőzési technológiát. A tradíciókat szeretném újra felfedezni, amelyeket a mai elvárásoknak megfelelő köntösben, de közben a fogyasztókat a régire tanítva érhetünk el.

Szeretnék bizonyítani a társadalomnak és talán magamnak is, szeretnék a tiszta értékekkel kitűnni és egyúttal a végsőkig harcolni az elképzeléseinkért – mindenkinek szeretnénk megmutatni a magyar kultúra tradícióit, azt, amiben magam is hiszek. És persze ki ne szeretne maradandót alkotni! Jó volna, ha sok-sok év múlva, az én példámat követve a sokadik generáció vinné tovább a családi pálinkafőzdét és ezzel együtt a Zsindelyes nyújtotta életérzést, az általa képviselt értékrendet is.

Miért pont a pálinka? A pálinka számomra egy lehetőség volt 1990-ben, amely akkor a kitörés esélyét nyitotta meg számomra, utat a szabadság felé és afelé, hogy a családomnak jobb életet tudjak adni.

Meg akartam felelni a családfői szerepkörnek. Viszont hamar kiderült számomra, hogy a pálinkafőzés több mint megélhetési forma, éreztem, hogy a magyar gyümölcspálinka többre hivatott. 2000-re be is igazolódott ez a gondolat, elkezdődött a pálinka reneszánsza.

Mindig ösztönből, a rácsodálkozás örömével cselekedtem: éreztem, hogy a pálinka fontos értéke lehet az országnak és helyre kell állítani a renoméját. Részt akartam venni és részt is vettem ebben a munkában, több szakmai szervezethez csatlakoztam, a kereskedelmi érdekek elé helyeztem nemzeti italunkat mint terméket. A pálinkát, ezt a csodálatos hungarikumot, ma már az általam vallott értékek megtestesült formájának látom – hagyományőrzés, állandó törekvés a magasabb színvonalra, megfelelés a társadalomnak és a tradíciók tanítása a fiatalabb korosztálynak.

Negyed évezreddel ezelőtt már főztek és kínáltak pálinkát azon a területen, ahol a Zsindelyes főzde működik. A múlt kötelez, a megbízható minőség a zsinórmérték.

A lényeg tíz betű, ebben a sorrendben: Z S I N D E L Y E S.

Jó szívvel ajánlom az olvasó figyelmébe ezt az albumot, ismerkedjenek meg a Zsindelyes történetével és mindazokkal, akik ezt a terméket és életérzést létrehozták. Olvasgassák kedvükre.

A Zsindelyes született pálinka. A gyümölcsök lelkét kínáljuk Önöknek palackjainkban. Kóstolgassák örömükre.

Kedves egészségükre!

Papp József

# A Zsindelyes márka megszületéséhez vezető érpataki pálinkakultúra stációi

**1742** A török pusztítása és a kuruc szabadságharcok után lakatlanná vált Hugyajt (1908-tól Érpatak) Dessewffy Tamás földesúr 72 telkessel és 40 zsellérrel újratelepíti.

**1773** Az úrbéri rendezés során engedélyezik, hogy a hugyaji (érpataki) jobbágyok üstönként 2 forint adó fejében pálinkát főzzenek.

**1785** A község bérbe veszi Dessewffy földesúr hugyaji (érpataki) kocsmáit, megígérve évente egy gönci hordó égett borának kiárusítását. A korábbi árendás, az újfehértói David Mojzes a pálinka áráról is elszámol a csaplárosával.

**1807** Gróf Dessewffy Ferenc a csárdáit és a Pályinka főző házat Kupferstein Mojzes hugyaji (érpataki) árendás zsidónak adja bérbe három évre, a szerződést 1810-ben újabb három évre meghosszabbítják.

**–1921** Az érpataki uradalom legnagyobb üzeme a Zsindelyespuszta és Fövényespuszta közötti mezőgazdasági szeszgyár, amelyet a világháború és a román fosztogatás után lebontanak.

**1984** Kecskés Gyula és az édesapja merész beruházásba fog, és megkezdik a pálinka bérfőzését az újonnan kiépített zsindelyesi magán szeszfőzdéjükben.

**1989** Papp József gyümölcspálinka előállítására és felelős üzemvezetésre szerez képesítést, felmond a téeszben, és a következő évben bérbe veszi a szeszfőzdét a friss levegőre Párizsba távozó sógorától, Kecskéstől.

**1990** A Kecskés és a Papp család a visszatérő Kecskés Gyula irányításával közös vállalkozást hoz létre Abszint Szeszipari Kft. néven. Hamarosan nevet és piacot szereznek a földecisekkel.

**1994** A kommerszet keresi még a vevő, díszes üvegben sem kelendő a prémium gyümölcspálinkájuk. Közös céget létesítenek egy ukrán féllel, busás hasznot hoz a vodka.

**2001** Kecskés Gyula kiszáll a cégből, Papp József megérzi a minőségi pálinka újjászületésének esélyét. A feleségével és annak nővérével viszi tovább és sikerre az érpataki főzdét.

**2004** Megmutatja arcát az új márka, a Zsindelyes. Papp Józsefék álomitala, az újfehértói fürtös meggypálinka Kiváló Magyar Élelmiszer lesz, Foodapest Újdonságdíjat és az országos versenyeken aranyérmet szerez.

**2007** Nemzeti eredetvédelmet, földrajzi árujelzői oltalmat érdemel ki az újfehértói meggypálinka. A Vadóc biosorozat itthon Magyar Termék Nagydíjat kap, a Destillátán aranyérmes.

**2009** Negyedmilliárdos beruházás révén korszerű üzemcsarnokkal bővítik a prémium pálinkák gyártási kapacitását. Magyar Agrárgazdasági Minőségi Díj kitüntető cím birtokosa a Zsindelyes Pálinkafőzde Kft.

**2014** Jubilál a Zsindelyes és az újfehértói meggy: 50 éve nemesítették ki a fürtös fajtát, 30 éve működik az érpataki magán pálinkafőzde és 10 éves a Zsindelyes márka. Februártól az Európai Unió egész területén eredetvédett ital az Újfehértói meggypálinka.

**2018** Nemzeti oltalom alá helyezi a földművelésügyi miniszter az „Újfehértói meggy” földrajzi jelzést. Elkészül a Zsindelyes Cottage első üteme a házasulandók örömére.

**2020** Kiemelkedő nemzeti értékké nyilvánítja a Hungarikum Bizottság az Újfehértói fürtös meggyet.

**2021** Elnyeri az Európai Unió földrajzi eredetvédelmét az „Újfehértói meggy”. Papp Józsefnek ítélik oda a Pálinka Nemzeti Tanács Életműdíját. Befejeződik a Cottage vendégváró attrakció kiépítése és megkezdődik a Fürtös Régió kialakítása

# Negyed évezrede már pálinkát ittak a Zsindelyes környéki kocsmákban

Kerámialelet a Zsindelyestanya homokjából

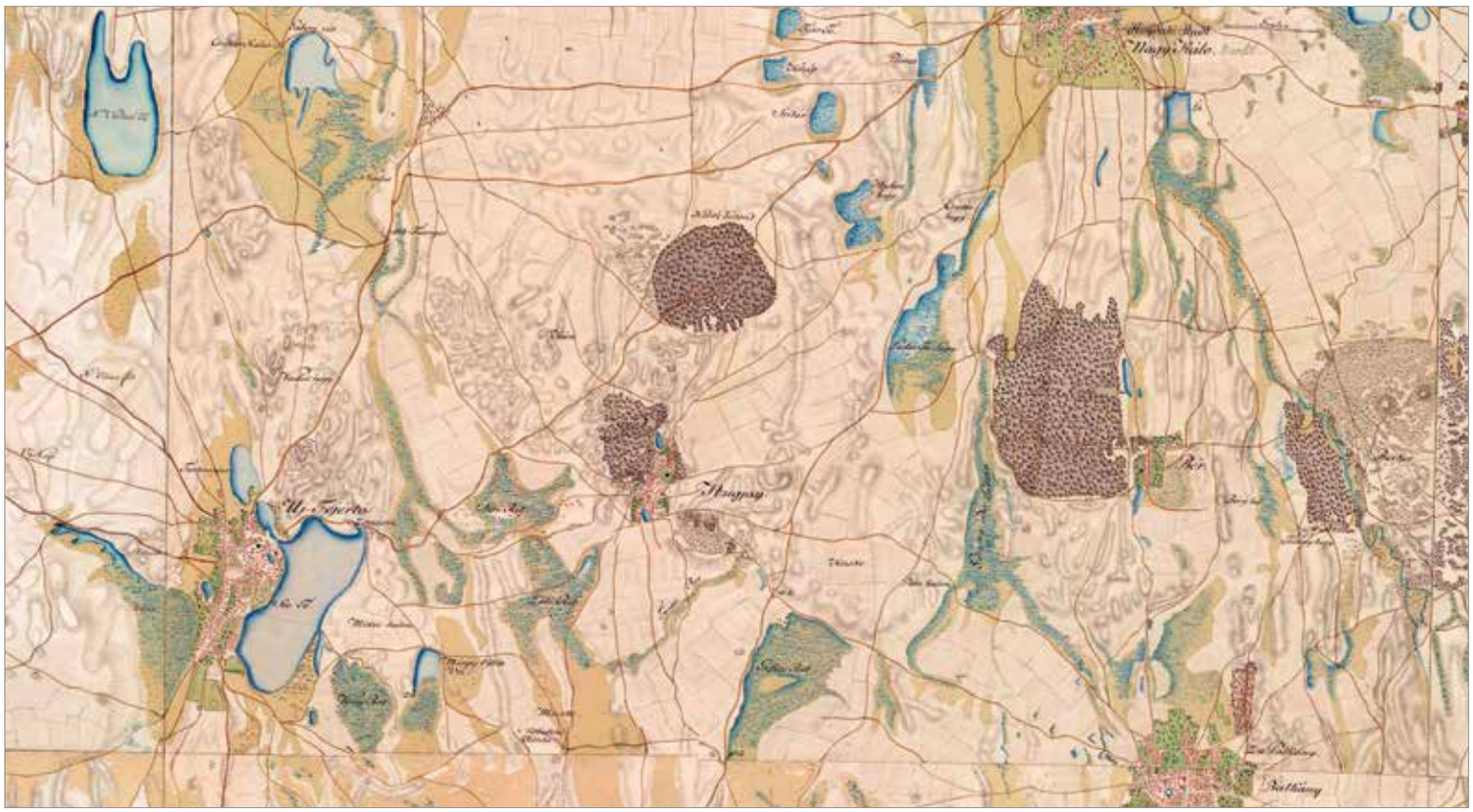
Érpatak a Nyírségben fekszik, Nyíregyháza és Debrecen között, az előbbihez közelébb; Újfehértó keleti oldalán. A nagyhatárú Nagykálló északról, Bököny és Geszteréd délről övezi.

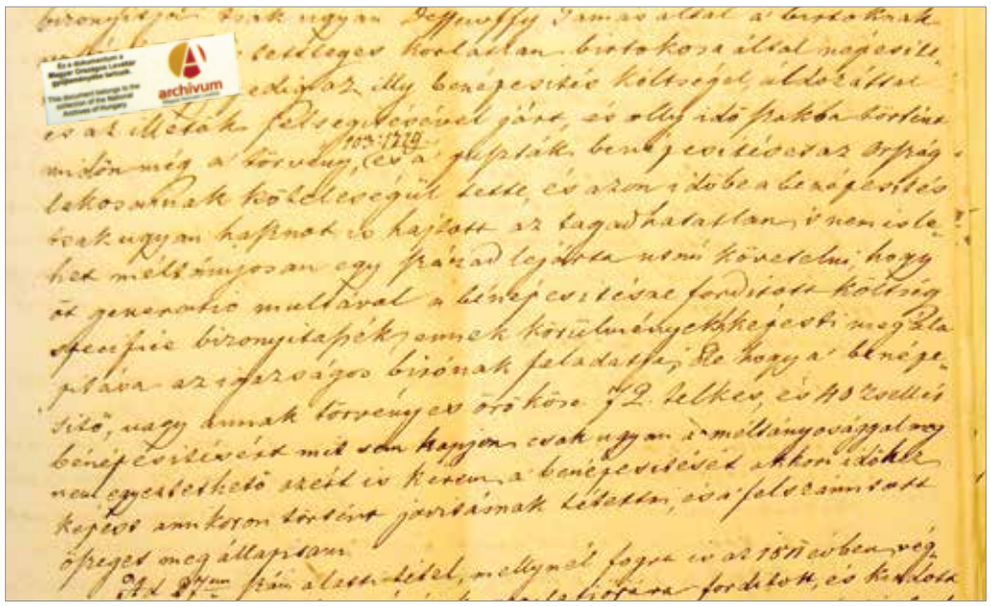
1907-ben nevezték át – az akkor már írásos emlékek szerint is – legalább hétszáz éves települést: korábban Hugyajnak hívták.

A község elöljárói a múlt század elején csúnyának találták ezt a szót; az eredeti „csillag" jelentése addigra ugyanis megkopott, feledésbe merült. Pedig hajdanán az igazán előkelő Gutkeled nemzetség egyik tagja viselhette a rangot kölcsönző Hugy nevet.

Az 1908 óta hivatalos Érpatak elnevezés talán még szerencsétlenebb, jóllehet egy forrásnak meg az itt élők víz iránti kényszerű és különös érdeklődésének nyomát őrzi. Egy korabeli patrióta tollforgató, történelmi és nyelvi alapon, fel is hánytorgatta a megyei lapban: „Hugyajnak az új Érpatak neve semmi, mert ha ér, akkor nem patak, és ha patak, akkor nem ér. Számtanilag +–=0".

A huszadik század előtti időkről szólva mindenesetre a Hugyaj nevet illik használnunk, akár tetszik, akár nem. A történelem messzi, ködös régmúltjában éltek már itt emberek, egy-egy bronzkori tárgy kifordult a homokbuckák alól. A magyar régészet nagy öregje, Rómer Flóris 1870-ben honfoglaláskori temetői leleteket, vereteket talált a falu határában, később Zsindelyesről ősi cserépedényt gyűjtenek be a régészek, de sokkal korábbi kultúrák nyomára is rábukkantak.





Dessewffy Tamás 1737-ben váltotta vissza Hugyajt a Babolcsyaktól. A szerteágazó família egyik örökösödési perében olvasható, hogy 72 telkessel és 40 zsellérrel népesítette be a pusztát

Közelebbi századokban, a helyi pálinkakultúra nyomait kutatva, először is tudnunk kell, hogy a török fosztogatás, megszállás, majd a kuruc háború idején teljesen elpusztult a falu, amelyről a Vatikánban őrzött pápai tizedjegyzék 1332-ben már adatot közölt. (Első adata 1280-ból: Hugey.) Az 1500-as évek közepén az adórovók még találtak itt lakókat, Bethlen Gábor idején pedig Hugyaj – a többi szabolcsi faluval együtt – Erdélyhez tartozott. Azután a Rákócziak uralták több-kevesebb sikerrel a környéket, Újfehértót is, amely hosszú ideig szabad hajdúváros volt. A Rákócziaknak voltak szeszfőzdéik, II. Rákóczi Ferenc fejedelemről pedig azt is feljegyezték, hogy kedvenc reggeli itala a fahéjjal ízesített pálinka, amit fahéjvíznek nevezett. Arról nem tudunk, hogy a Fehértó környékén volt-e főzdéjük.

Az viszont tény, hogy Hugyaj lakatlan volt a Rákóczi-szabadságharcot követően, 1715-ben praediumként írnak róla, bármit is jelentett akkor a puszta szó. A település csak az 1740-es években születik újjá a Dessewffy család jóvoltából.

Dessewffy Tamás egyes források szerint 1742-ben telepítette be Hugyajt, zömmel tótokkal, a felvidéki birtokokról. Más források (korabeli összeírásokra hivatkozva) hol ruténnek, hol ukránnak nevezik a Hugyajon élőket, sőt a szlávval korán vegyülő oláhnak.

A Mária Terézia készíttette úrbéri tabellák azonban egyértelműen mutatják, hogy az 1770-es évek elején, egy nemzedékkel a benépesítés után szinte mindenki magyar családnevű a faluban: Szűcs, Rákóczy, Kerüllő, Szőllős, Fekete, Polgáry, Sován, Juhász, Balog, Nyalka stb. Akad egy-két Orha, Spenyik, Oláh, Kurtyán nevű családfő is.

Dessewffy Tamás birtokaként jelölik meg a 27,5 telek, 1139 hold kiterjedésű területet, amelyen 55 jobbágy és 3 házas, illetve 4 házatlan zsellér él. 1773-ban az 55 coloni libero migrationis közt három Pap család van, a 23. számon László és a 34. helyen Lukács, míg a 47. helyen egy másik Lukács, mindhárom félhelyes, egyenként 19 ¼ hold szántóval, 26 napnyi robotkötelezettséggel. A nemesi felkelésben alezredes grófé Szabolcsból még Gemzse, Borsodból Rakaca, valamint sok falu Zemplénben (összesen 18).

Hugyaj község urbáriuma arról tudósít bennünket, hogy egy egész jobbágytelek házhelye (belső fundusa), udvara, csűrös és veteményes kertje együttesen olyan „téres helyt" foglalhat el, amekkora kelletik „két pozsonyi mérő mag alá". Ha a ház és környéke ennél kisebb, akkor a külső szántóföldekből és rétekből egészítik ki. Amúgy egy jobbágyházhelyhez 28 hold szántó és 12 kaszálóra való rét tartozik, mivel csak egyszer kaszálnak évente. A félhelyes, fertályos és nyolcados jobbágyok is eszerint kaptak területet. Heti egy napot kötelesek négy marhával szántani-boronálni az Uraság földjén, viszont aratáskor, kaszáláskor és szüretkor kézi és marhás szolgálatot is duplán lehet kérni tőlük. A házas zsellér 18, a házatlan 12 napi kézi munkával tartozik urának. Mivel erdő kevés van Hugyajon, a jobbágy szabadon nádalhat, viszont ezért kötelessége évi 40 kéve nádat vágnia és a kijelölt helyre szállítania.

Az érpataki, illetve hugyaji pálinkakultúra első írásos nyomát is ez az 1773-as urbárium őrzi számunkra. Az szerepel benne, hogy Szent Mihály naptól karácsonyig szabadon árulhattak bort. Ha égett bort vagy pálinkát főzött a jobbágy, akkor üstönként évente 2 forintot kellett az urának fizetnie. A vendégfogadóba kerülő égett bor és sör elkészítése egyedül az uraságot illette meg, de a jobbágy a saját italát bevihette és megihatta a kocsmában. Az úr semmi módon nem kényszeríthette jobbágyát az itala, égetett bora eladására, még a megromlott bor esetében sem.

Az első katonai térkép (Col. XXV. Sect. 15.) előkészítése során, 1782 és 1785 között azt jegyezték fel a térképész katonák, hogy Újfehértótól a Füenyes (Fövényes) csárdáig mindig jól járható a postaút, a csárdánál lévő hidak viszont rosszak. A csárdák fix építmények és fix tájékozódási pontok voltak, ezért azokat szinte egytől egyig feltüntették. Fehértón ekkor a kálvinista templom és néhány nemesi kúria volt téglából. Hugyaj falu egyik útja sem jó, a Hugyajról Újfehértóra jövő út Sőrerét és Rétirét között tartósan esős időben elmocsarasodik, járhatatlanná válik, a kállói út hosszú esőzéskor szinte járhatatlan. A térképre berajzoltak a Zsindelyes tanyák későbbi helyétől délre egy Kása nevű területet. A Vadas még hegyként szerepel.

A mai Zsindelyes pálinkafőzde közelében, a Sóstó északi csücskében pedig egy

## BENÉPESÍTÉS, BŰNÖS ERDŐIRTÁS

*Az 1848-as szabadságharc után a Dessewffyek családi perpatvarba keveredtek egymással. Az örökösödési perbe id. és ifj. Dessewffy Tamás, Imre és Gáspár rángatta bele Ferenc grófot. A hosszadalmas per végrehajtása ügyében 1854 novemberében folyó eljárás több dokumentuma fennmaradt. A Magyar Nemzeti Levéltár Dessewffy-gyűjteményében őrzött papírok a „benépesítésről" konkrét adatokat tartalmaznak. Többek közt azt, hogy a jeles elődd, a hugyaji határ „valóságos és tettleges korlátlan birtokosa" a puszták lakottá tételét 1729-ben az országlakosok kötelességévé tévő 103. sz. törvény hatására hozta Hugyajra a 72 telkest és 40 zsellért. Dessewffy Ferenc alperes arra kérte a bírót, hogy a betelepítés értékét a végrehajtás során vegye figyelembe, miután azt törvény írta elő, és nyilvánvalóan „költséggel, áldozattal és az illetők felsegítésével" járt. Elismeri a gróf, hogy később hasznot is hozott a benépesítés, de méltánytalan volna, hogy ha ezért a tettért az örökös mit sem kapna. Az áttelepítés összegét 141 magyar forintban és 8 magyar krajcárban jelöli meg, mint a birtokra fordított befektetést, de ezt az eljáró hatóság öt nemzedékkel később – éppen a korabeli törvényi kötelezettség miatt – nem hajlandó figyelembe venni. Kéri a gróf továbbá a Sáros megyei törvényszéktől, hogy Dessewffy József komlóskeresztesi kastélyának árát fizessék ki neki (400 magyar forint, avagy pengő pénzben 136 forint), mert az nem tartozott a felpereseknek odaítélt ősi birtokok közé, és József annak idején az osztályosait kifizette a birtokból.*
*Dessewffy Ferenc egy hatalmas erdőkivágás „bűne" ellen is tiltakozni kényszerült. Arra hivatkozott, hogy ő csak 1847-ben lépett Hugyaj birtokába, és az ominózus eset idején még az édesapja, Sámuel volt a birtokosa annak a 87 holdnyi erdőrésznek, amelyet kiirtottak. Gombos Kálmán végrehajtó bíró 8000 pengőforintos kárt állapított meg, és azzal is vádolta, hogy az ott fekvő földeket az északi szélnek kitették, és az „azon vidéken otthonos futóhomok által majdnem hasznavehetetlenné" silányították.*

Az első katonai térképen Zemzorü-t (Szemszúró) jelölték be a Sóstó északi oldalán, a másodikon már ott van az utak kereszteződésénél W. H. Zsindelyes, azaz a Zsindelyes csárda

„Zemzorü" földrajzi név olvasható, két épülettel. Sajnos ezekről a szöveges leírásban nem esik szó, de nem kizárt, hogy a néhány évtizeddel későbbi, sokkal pontosabb második katonai felmérésben már szereplő Zsindelyes csárdát vagy az elődjét jelölték oda. A felmérő tisztek gyakran adtak meg nehezen értelmezhető, illetve helyi kiejtésben neveket, ugyanis németek és csehek voltak, és szóbeli közlés alapján írták le az elnevezéseket.

A Zemzorü szó valójában Szemszúró, azaz a Fejér- vagy Sóstó északi részén lévő, idősebbek által még nemrég is így nevezett területet jelöli. (A továbbiakban ismertetünk egy 1785-ös szerződést, amely a Szemszúrón lévő kocsma bérbeadásáról szól.) A különös elnevezés eredetéről nincs forrásunk, de jó okkal feltételezhetjük, hogy a változó medrű Sóstó északi részén nyaranta gyakran keletkezett sziksó, ami a tűző napon vakíthatott, ahogy Kazincbarcikán is egy olyan hegytetőé ez a név, ahonnan tiszta időben a Magas-Tátra fehér csúcsa úgy fénylik, hogy szinte szúrja az ember szemét.

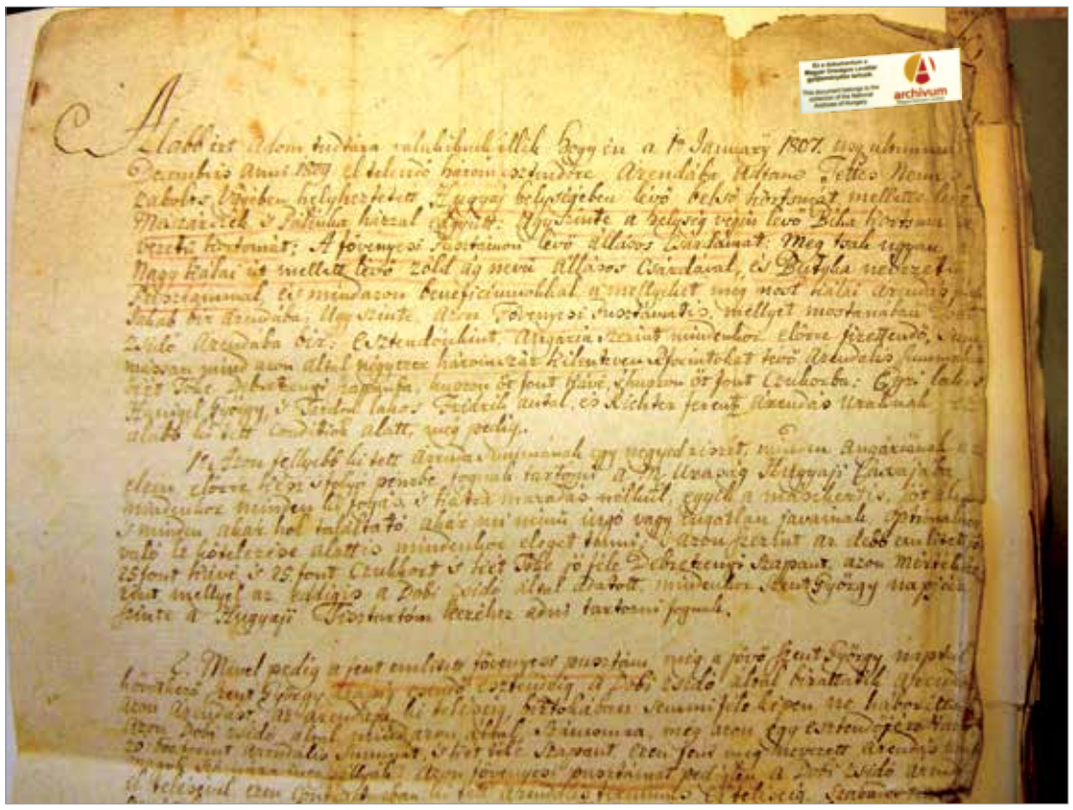
A második katonai térképen tehát pontos elnevezéssel jelölték be Zsindelyest. A W. H. Zsindelyes épület Fehértó településhez közel, a mai Vasút utca környékén látható a szelvényen. A W. H. rövidítés a német Würthshaus rövidítése, azaz a Zsindelyes csárda. Tehát már ekkor Zsindelyes néven szerepelt a vendégfogadó. (Annak idején egy-két méter semmit nem számított ugyan, de ha valaki érdeklődne iránta, a hely ma valószínűsíthető GPS-koordinátái: 21.6997, 47.8089.)

A Mucski folyásán túl jelzik az akkor még nem Ereszkedőnek nevezett területen, a Szirondi-erdőn át Nagykállóba vezető út fölött Dessewffy Ferenc épületét. A Fövenyesi csárda szerepel a térképen, a Nyíregyházára vezető út közelében, a Butyka tanyára vezető bekötőút mellett. Akkor még a későbbi Fövényes puszta egésze lényegében víz alatt állt, mocsaras volt. A tanyák közül azonban csak a Tanya Butyka és a Kis Butyka tanya név látható a szelvényen. Mindezek pontos helyéről, kiterjedéséről, kiméréséről és hovatartozásáról a későbbi években, a Dessewffy-atyafiak nagy örökösödési pöreiben, illetve a Kállayakkal vívott területi vitáikban sok oldalnyi irat halmozódott fel.

Az egyes területek hovatartozásáról Újfehértó és Érpatak is gyakran vitatkozott, 1953-ben például Fövényes és Vadas több mint hatszáz lakója Újfehértóhoz került, később a Zsindelyes főzde helye vissza Érpa-

Hugyaj (Érpatak) község urbáriumát Szúnyoghy Sámuel látta el kézjegyével és pecsétjével. Az 1773-ban írt szabálykönyv szerint a jobbágyok a saját égett borukat vagy pálinkájukat bevihették a csárdába és ott megihatták

1807-től három évig egri és tardi bérlők főzhettek párlatokat az érpataki „Pálinka házban”



takhoz. Gasztrokulturális kalandozásunk szempontjából most azonban sokkal érdekesebb egy 1822-ből fennmaradt panaszbeadvány. Az újfehértói birtokosok megyei vizsgálóbizottságot kérnek, mert Dessewffy Sámuel kocsmát épített „a hugyaji határ napnyúgoti szélén, Uj Fehértó helységéhez közel”. Már az előző évben is tiltakoztak, mielőtt a kocsma „felépítése tökéletességre ment volna”, mert gyakoriak a verekedések és vérengzések. Ráadásul a lopott jószágok elrejtésére és „a tolvajság előmozdítására” is lehetőséget ad a kocsma. Hét esetet írnak le. Két embert megpofoztak a cigányok; Kubinyi Mihály úr Zakaria György nevű juhásza összeverekedett a társaival; vasárnap a lerészegedett fehértói cselédek egy vérengző kocsissal tűztek össze. A kocsmárosné nem akart hitelbe pálinkát adni egy embernek, aki dühösen nagy botjával rátámadt és rútul szidalmazta. Dessewffy egyik tehenészének, aki a kocsmában szokott megszállni, egy fickó két társával együtt kezét és fejét törte, élet és halál közt betegeskedett sokáig, ezért a szolgálatát nem folytathatja, és így tovább. A bejelentők közlik, hogy a földesúri jog szabad gyakorlásának jogával tisztában vannak, de mivel a grófnak Újfehértó határától a hugyaji erdőig fél mérföldön már három

Az újfehértóiak szembefordultak a gróffal, mert verekednek a kocsmájában, amit túl közel épített a lakóterületükhöz

kocsmája is van, a Fehértóhoz legközelebbiről lemondhatna. A veszedelmeken túl a csekély kocsmai haszonra, hazafiúi buzgóságára és nagylelkűségére hivatkoznak.

A harmadik katonai térképen (1869-1887 között készült) a vasút újfehértói oldalán lévő Vadast, az érpataki oldali Nagybutykát még pusztának nevezik, az általában ereszkedőinek nevezett épületeket Dessewffy tanyának, de zárójelben megjegyzik a Gróf tanya elnevezését is. Ekkor a térkép tanyaként írja le a Fövényest (öt épület) és *Csanádi új tanya* néven szerepelteti – nyilván az éppen aktuális bérlés nyomán – a Zsindelyestanyát (14 épület).

A Zsindelyes szó 1636 óta előfordul a fennmaradt hazai dokumentumokban. Érdekesség, hogy az első pálinka szót is éppen ebből az évtizedből ismerjük, nyelvészek a szlovák éget szóból eredeztetik.

Mind az égett bor kifejezést, mind pedig a pálinka szót tartalmazó, hugyajiak által írt legkorábbi emléket a Magyar Nemzeti Levéltár Dessewffy-gyűjteményében találtuk.

1785-ben vetették papírra az árendás szerződést. A huszonhárom évtized alatt megsárgult papiros azt adja tudtunkra, hogy Dessewffy Tamás özvegyétől, Széchy Anna asszonytól három hugyaji kocsmáját és a mészárszékét három évre bérbe veszi a község nevében Nyíry Sándor főbíró és Tóth Mihály főesküdt, az esküdttársakkal együtt.

A szerződés viszonylag rövid, mert nem magánszeméllyel, hanem ezúttal a községgel köti a földesúr, és a javak használatával kevesebbet foglalkoznak, mint más hasonló egyezségekben. Itt-ott latin szavakkal tűzdelt ékes magyar nyelven rótták a sorokat. Ne feledjük, 43 év telt csak el azóta, hogy Hugyajon újra éltek emberek. Ekkor Kazinczy Ferenc még hozzá sem fogott a nyelvújításhoz, a szabolcsi birtokait később gondosan kezelő Dessewffy József, a magyar nyelv másik nagy védelmezője és istápolója pedig még iskolába járt. Utóbbi később nagy úttörője volt annak, hogy a latin nyelv helyett magyarul fogalmazza meg iratait a közigazgatás és a jogi társadalom, mert a köznépnek is joga van érteni azokat, nemcsak a jurátusoknak. A régi árendás irathoz nekünk is illik szómagyarázatot fűznünk külön oldalon:

*Mi alolis irattak, Hugyaÿ Helységnek elöljároi ugy Mint Nyirÿ Sandor fö biró Tött Mihály fö Eskütt. s. több eskütt társainkall együtt, egész Helységnek nevével tudtára adunk: hogy Mink az Hugyai belsö Korcsmát, nem külömb, Fövenyesen, és Szemszurón levő Kétt Korcsmátis, Tttes Nzetes Pécsÿ Anna Aszonytúl, Nehaÿ Tttes Nzetes és vitezlő Csernekÿ Dessöfÿ Tamás Ur Özvegyétűl, árendába 3. esztendőre fell vettünk melynek kezdeti Múlt Sz. Mihály napja azaz 29.[dik] 7.bernek napja értetödni fog meg irt Korcsmákon saját italunkat árúltatni fogúnk, amellett pedig az Uraságh Hugyai szőlőben termett Borátis Minden öreg Csebrit, egy Német forintall drágábban, mint Diószegen ára lészen meg venni, sőtt egy gönczi hordó éget bortis minden Iczejét 30. pénzével az Uraság számára ki árúltatni tartozúnk, emellett az Mészárszéketis ugyan itt Hugyajba tartani, és hússall providealni fogunk. Mely beneficiumokért Minkis esztendőnként háromszáz ötven id est 350, Német forintokk angariatim való fizetésére és Minden Debreczenyi Vásárkor valami ajándékall való kedveskedésére az Tttes Földes Uraságnak Magunkat insolidum azaz egyik a másikáért kötelezűnk. Mely köteleségűnkk, hogy ha in toto, vel inparte eleget nem tennénk adunk telyes hatalmat az Tttes Urasághnak vagy Tisztyeinek, akármely javainkbúl Optionaliter, vagy Személyünk árestáltatásávalis saját hatalmával való Satisfactio nak elégtételére. Sig. Hugyaj Die 7[a] 8[bris] 1785.*

*Corame Iur locý Notar*

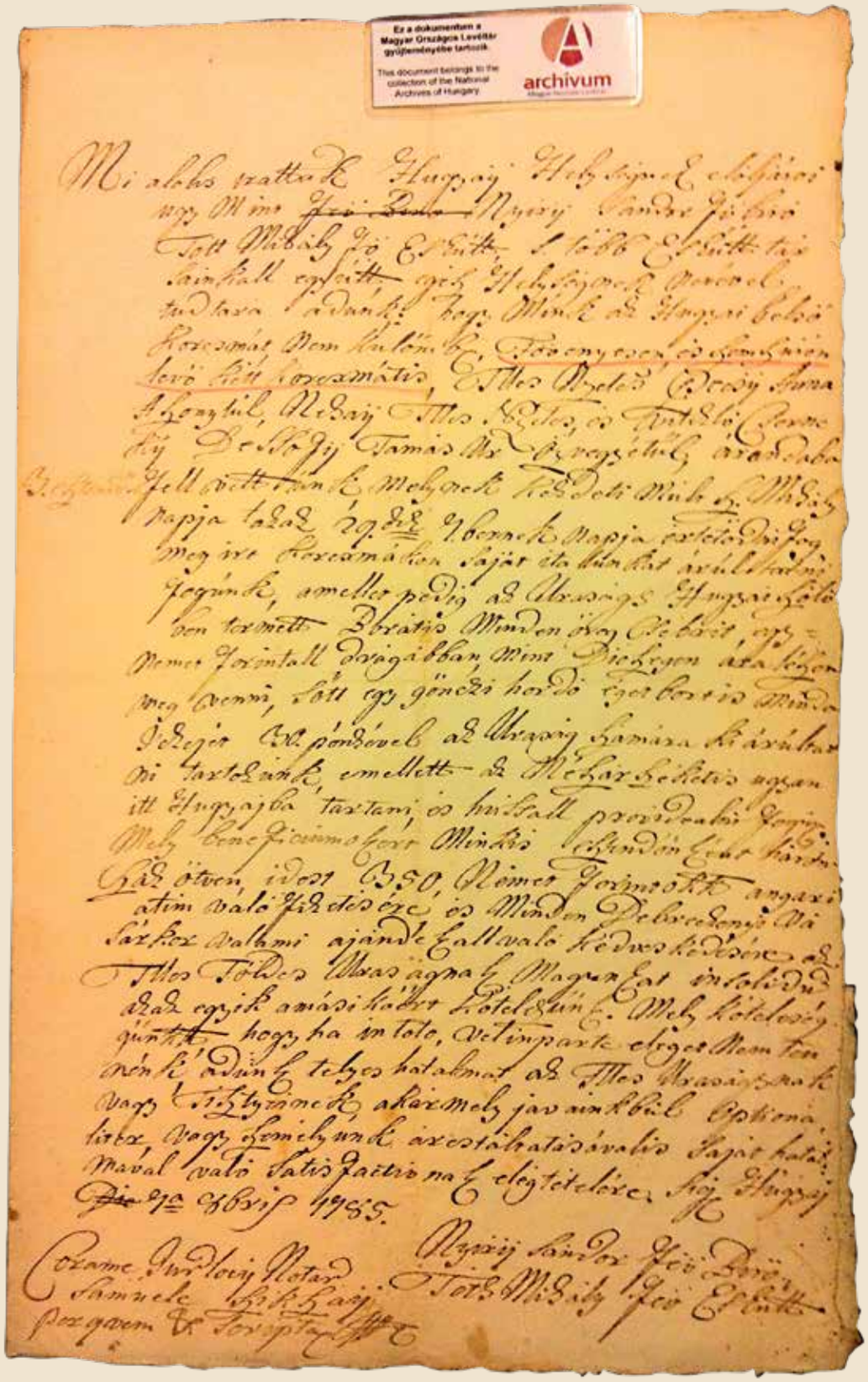
*Nyirÿ Sándor feö Biró*

*Samuele Szikszay m. p.*

*Tóth Mihály feö Eskütt*

*per qvem et scriptaq.*

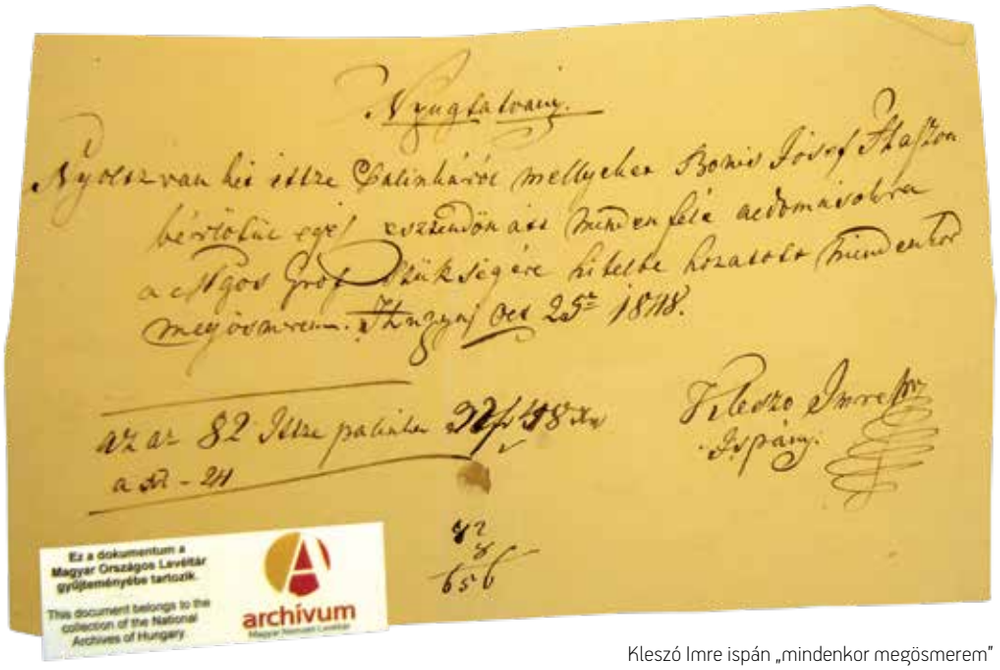
A Dessewffyek hugyaji kocsmáiban a bérlőnek joga volt a saját italait árusítani, de a földesúr borát és égett borát is el kellett adnia. Utóbbiból egy gönci hordónyit volt kötelessége „kiárultatni", ami annak idején mintegy 150 litert tett ki. Iccéjét 30 krajcárral számították, így a 150 liternek megfelelő




*A szerződés értelmezésében, rezüméjének elkészítésében Dr. Fülöp Éva Mária történész volt a segítségünkre. Munkáját ezúton köszönjük meg!*

## AZ IDEGEN SZAVAK ÉS RÖVIDÍTÉSEK ITTENI JELENTÉSE:

- *ÿ* (egy vagy ritkábban két pont az y felett) = **y** vagy **i**
- *Szent Mihály napja:* **szeptember 29.** (A néphagyomány és a katolikus kalendáriumok szerint; a bérletek, árendák jellegzetes kezdő időpontja volt Szt. Mihály napja, ugyancsak jellemző a negyedévente (angariatim) történő bérfizetés)
- *külömb:* **különben** (a szóvégi rövidítésjel a -ben ragot jelenti)
- *Tttes:* **Tekintetes**
- *Nzetes:* **Nemzetes**
- *provideál:* **ellát**
- *beneficium:* **a haszonbérbe kapott javadalmakért** (kisebb királyi haszonvételért, azaz regálékért, mint pl. a kocsmáltatás és mészárszéktartás joga)
- *id est:* **azaz**
- *angariatim:* **negyedévente**
- *forintokk, köteleségünkk:* **forintoknak, kötelességünknek** (a részeshatározó szokásos rövidítése)
- *insolidum:* **egyetemlegesen, együttes felelősséggel**
- *in toto vel in parte:* **egészében vagy részleteiben**
- *optionaliter:* **választhatóan, tetszés szerint**
- *árestáltat:* **börtönbe is vettethetők** (árestom vagy áristom a középkorban a könnyített börtönváltozatot jelentette, lényegében fogda)
- *satisfactio:* **elégtétel**
- *sig.:* sigillitus, **pecséttel ellátott**, illetve sigillum, azaz pecsét
- *Sig. Hugyaj Die 7$^{a}$ 8$^{bris}$ 1785.:* **Kelt Hugyajon, 1785. október 7. napján**
- *Coram me*, azaz **előttem** (az m felett a pont/vonal a rövidítést jelzi, coramizálás a hitelesítő formula az oklevelek végén, vagyis az irat hitelesítőjének neve előtt szerepel ez a kitétel)
- *Iur locy Notar:* Iuratus loci Notarius, azaz **a helység esküdt jegyzője** (az r betű feletti rövidítésjel az -us végződést jelenti)
- *m. p.:* manu propria, **saját kezűleg**
- *per qvem et scriptaq.:* **aki által és íratott** (a per quem után álló jel az et, magyarul és kötőszót jelenti)
- *7.ber:* **szeptember** (a hónapok nevét nem a hónap sorszámával, hanem a szám latin nevével jelzik, a 7 latinul: septem; azért ír múlt Szt. Mihály napját, mert a szerződést októberben kötötték, tehát az előző hónap 29-től él a bérlet)




Kleszó Imre ispán „mindenkor megösmerem" szófordulattal igazolja, hogy a gróf mindenféle áldomására 82 icce pálinkát adott hitelbe 1848-ban Bónis József haszonbérlő

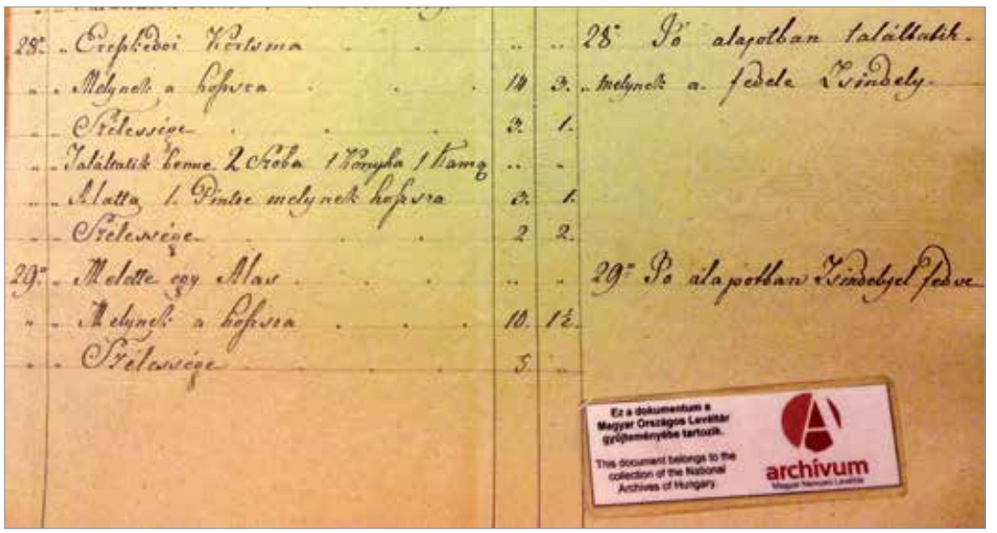
180 (pozsonyi) icce borpárlatért a bérlők összességében 90 német forinttal tartoztak a Dessewffyeknek. (Ekkor még 60 krajcár volt egy Mária Terézia forint, vagy ahogyan az árendás szerződésben fogalmaznak: német forint. Sokféle helyi icce volt, így hugyaji icce mértékegység is előfordul a Dessewffy-iratokban 1801-ből, de nem ismerjük, hány decilitert jelölt.)

A bérleti szerződéshez csatoltak egy iratot, amelyből az tűnik ki, hogy korábban Mojzes Dávid volt a hugyaji kocsmák árendátora. Ilyen névre hallgató zsidó családfőt 1760-ban összeírtak Újfehértón (oda az 1740-es években érkeztek az első galíciai zsidók). Az 1770. évi zsidóösszeírásban már azt is megjelölték, hogy van a családfők között Újfehértón egy kocsmáros és egy mészáros. Nincs okunk azt gondolni, hogy másfél évtizeddel később egy másik Mojzes lett volna a hugyaji kocsmák bérlője. Ám miután Péchy Anna 1785-ben a hugyaji községnek adta árendába a kocsmákat és a mészárszéket, Mojzesnek el kellett számolnia a Salamon József nevű csaplárossal.

Salamon a computus szerint adósa Mojzesnek egy március 17-én már számba vett tételként több mint hatszáz német (konvenciós) forint „bor és pálinka árában", sőt más italtételekkel együtt csaknem ezer forinttal. Költségeit, likvidációit mintegy 270 forintban ismerte el, így végül is a csaplárosnak 688 forint 48 krajcáros tartozása jött ki.

Az 1800-as évek elején is évről évre kiadták a Dessewffyek a csárdáikat. A fennmaradt iratokból az derül ki, hogy 1807-ig egy bizonyos Jakab kállai zsidó bérelte azokat, a fövényesi pusztáját pedig Dobi zsidó. Ekkor három esztendőre az egri Hanigel Györgynek, valamint a Tardon lakos Fridrik Antal és Richter Ferenc árendás uraknak adja ki Ferenc gróf, évi 4390 rénes forintért és még két tőke debreceni szappanért, 25 font kávéért és ugyanannyi cukorért. Kupferstein Mojzes hugyaji árendás zsidó vette bérbe azokat pusztákkal együtt 1810 és 1812 között évente 5850, 1816 és 1818 között 5500 rénes forintokért, és az utóbbi szerződésben négy oldalon részletezték a szabályokat.

Bónis József izraelitának, az ő maradékainak és örököseinek adja ki 1847-ben hugyaji javait Ferenc gróf, miután testvérbátyjától, Ágostontól e javakat átvette. Az Ágoston által Bónissal 1845-ben kötött árendában foglaltak szerint teszi ezt meg. 1848-tól évi 9000 váltóforint a bérleti díj. Nemcsak a kocsmáit a hozzájuk tartozó földekkel, a három szárazmalmát, hanem


Ez a dokumentum a Magyar Országos Levéltár gyűjteményébe tartozik.
This document belongs to the collection of the National Archives of Hungary
archivum

Az ereszkedői, vagy más néven Zsindelyes kocsma épületeinek leírása az 1829. évi leltárban. A szintén zsindelyfedelű állás az állatokkal, lovaskocsival érkező vendégeket szolgálta, néha ott aludtak a kocsin

az urbáriális telkek után járó kilenced dézsmát, az ereszkedői 200 köblös szántót is kiadja, utóbbit már korábban is árendába vette Bónis. Érdekességként említhető, hogy a Hugyaj határában, a Fövenyesi, Ereszkedői és Buttykai pusztában található sziksó seprési jogát, a nadályfogási joggal és haszonnal együtt átadja Bónisnak. A sziksó a mosásban használatos szóda gyártásához nélkülözhetetlen volt. A gróf fövényesi juhait fürösztő és nyíró embereknek való italt maga Dessewffy állja, és vállalja azt is, hogy segítséget ad Bónisnak, ha a hugyajiak a kocsmabeli adóságaikat nem akarnák törleszteni. Négyszáz saját juhot fizetség nélkül legeltethet a bérlő. A pálinkafőzdét és a mészárszéket is bérlő Bónistól 1847-ben 82,5 icce, 1849-ben 58 és fél icce pálinkát vett a gróf, a kepéseknek pedig 170 font húst aratáskor. Így ment évről évre. 1848. október 25-én Kleszó Imre ispán ad nyugtatványt Bónisnak arról, hogy tőle a méltóságos gróf egy esztendőn át (a forradalmi időkben!) mindenféle áldomásokra 82 icce pálinkát hozatott hitelbe, 32 forint 48 krajcár értékben, továbbá 83 forintért marha- és juhhúst.

Kosutány Tamás magyaróvári mezőgazdasági akadémiai tanár, aki Nyírlugoson a forradalom kitörése előtt egy héttel született, a Természettudományi Közlönyben 1887-ben azt írta: „e század elején még csak az úri nép itta a pálinkát; a paraszt csak ritkán jutott hozzá és »alamáziának« nevezte”.

Hugyajon 1785-ben nem alamáziának, hanem pálinkának nevezték az italukat, és a falubeliek éppúgy itták, mint az arra utazók vagy a nyári mezőgazdasági munkára ideérkezők. Ez századokon átívelően így volt. Főzték is maguknak rendszeresen az itókát, amit néha gugyinak neveztek. Az 1830-as években Dessewffy József szentmihályi gőzműves pálinkaintézetében már burgonyából és gabonából nyertek szeszt. A termények szállítása drága lett volna, a „javát” kiszedték, a moslék az állatoké lett, és a párlat értékesítése folyamatos bevételt nyújtott. A következő évtizedben már száznál több főzdét írtak össze Szabolcs megyében. 1836 után pedig mindenki szabadon készíthetett párlatot, lényegében bármiből, és cserép vagy réz fazekakban szinte minden jobbágyportán is fortyogott a cefre. Páll István néprajzkutató a Szabolcs megyei építészeti kötetében idéz egy esetet, amikor pálinkát főztek a ház konyhájában, ami az istállóhoz volt ragasztva, és az istállóban lévő emberek azt hitték, a pacsit vagy ágas gyulladt meg a falban, mert olyan forró volt, hogy nem állhatta a kéz.

Dessewffy Gyula hugyaji birtokának pénztári számadásában Palugyay Sándor tiszttartó arról ír 1877-ben, hogy az első félévben 13 593 forint bevétel és 18307 forint kiadás volt. A legtöbb bevételt a feles dohánytermés adta, csaknem 5700 forintot, az eladott hatszáz mázsa árának másik felét a dohányosok kapták.

A földesúr 1877-ben összesen 2143 liter ötvenfokos pálinkát adott a betakarításban részt vevőknek. Júniusban vetetett Nyíregyházán 611 liter 35 fokos spirituszt, literjét 35 krajcárért. Ebből 1069 liter húszfokos, azaz mai szóval ötvenfokos pálinka lett, amit a június 11-től augusztus 10-ig tartó idényben a kepéseknek adatott, fejenként hetente 2 iccével, vagyis 1,7 liternyit. Szeptemberben pedig 614 liter spirituszból készítettek 1074 liter pálinkát, Greksa Ignác kasznár beszámolója szerint felét a cséplés-rostálás idején kapták meg a napszámosok és a cselédek, a másik felét kaszáláskor és nádvágáskor.

Ebből a számadásból értesülhetünk arról, hogy az indóháznál lévő kocsmát a gróf megvette 500 forintért Mandel Dávid bérlőtől. Új dohányszín felépítésére és házak javítására készültek, vettek 31,5 ezer téglát, 1460 terméskövet, 62 mázsa meszet, 170 drugárfát és 20 ezer zsindelyt, és vettettek 18 ezer vályogot.

Egy évvel később az új tiszttartó pincéjében pálinkamérésre való iccés és meszelyes bádogokat írnak össze, a sütőházban kilenc pálinkás berbenkét. Ekkor az indóháznál már Betekints névre hallgat a korcsma, nádfedelű és kétszobás. A kasznár és a molnár házát, a tengeri górékat és a magtárat fedi zsindely.

A Zsindelyes földrajzi elnevezés eredetére utaló megfogalmazással is találkozhatunk egy 1867-es Dessewffy-leltárban. Ennek hetedik pontja így kezdődik: „Az ereszkedői, vagyis az úgynevezett Zsindelyes csárdában” tölgyfából egy hosszú asztal és egy lóca van, meg egy kármentő zárral. Gyakran ereszkedőit írnak az uradalmi iratokban, de a „prémezettje” miatt a helybeliek Zsindelyesnek nevezték el, és időnként a kasznárok, ispánok is használták a népi a megnevezést. Ebből ara következtethetünk, hogy a terület elnevezése is ebből tényből, tehát a csárda zsindelyes elnevezéséből származha-

tott. Ezt csak megerősítette, hogy a grófok a Zsindelyespusztának nevezett területen később zsindelytetős cselédházakat építettek, ami persze kuriózum volt annak idején, különösen, ha figyelembe vesszük, hogy rengeteg nádjuk volt. Az időtállóbb zsindellyel mindig a legmegbecsültebb épületeket fedték, esetenként a magtárakat és a nemesi kamarákat, és nyilván a termény kezdeti újdonsága és értéke miatt a kukoricagórékat is.

Pontos kimutatások készültek 1829 nyarán arról, mit vettek át az ifjú grófok a hugyaji domíniumban. Mintegy száz tételt sorolnak fel, közte 123 hordót, 182 zsák krumplit, 3140 icce bort, feleannyi seprűt, 957 icce pálinkát, 3500 kéve nádat. Ekkor nagy-, újsorosi, fövényesi, zöldági és ereszkedői kocsmájuk van, utóbbiban egyebek mellett két hosszú tölgy asztal, négy lóca, 51 különböző méretű palack, 12 darab meszelyes pohár, öt pálinkás pohár. A zsindelytetős ereszkedői kocsma nagyon jó állapotban van, amint olvashattuk, nemrég épült, téglafundamentuma fölött terméskő fut körbe. Az épület a hossza 27 és fél, a szélessége 6 méter, 2 szoba, 1 konyha és 1 kamra található benne, alatta 6x4,5 méteres pince van. A mellette lévő szintén zsindelyfedeles állás csaknem húsz méter hosszú, kilenc és fél méter széles. A fövenyesi kocsma és állás hasonló méretű és állapotú, de a mellette lévő istálló omladozik, gaz borítja a tetejét.

Egy német nyelvű, 1859. évi protokollumban még a 204. házszámon vették lajtsromba az ereszkedői, vagyis Zsindelyes kocsmát. Az épületet azonban 1867-ben szétbontották, a tetőfát egy vadasi új házra használták fel, az asztal és lóca pedig a dohánysimítóké lett. Maradt még több csárda, tíz évvel később már Betekincs nevű kocsma várta a vendégeket az indóháznál, a helybéliek és az utazók nem maradtak hoppon.

Amint láthattuk, a negyed évezrede írt, már ismertetett urbáriumban még csak a pálinkafőzés és felhasználás hugyaji lehetőségét és jogállását rögzítették, a tizenkét évvel későbbi, 1785. évi szövegek már iccében mért mennyiségekről is tudósítanak.

A Dessewffy-gyűjteményben most fellelt két irat becses rekvizituma annak, hogy a Zsindelyes Pálinkafőzde olyan helyszínen készíti ma a prémium italait, ahol több mint 230 éve főzik a pálinkát, sőt már akkor használták a falubeliek az égett bor és a pálinka szót is!

A szabolcsi ember rendszeresen fogyasztotta a pálinkát a csárdákban, a kocsmákban, a mezőn és a házában. A nap- és életfordulóit századok óta elkíséri ez az ital. A fröstököt is pályinkával indították, ha tehették, nem csak a Rákócziak, a lakodalmi vacsora pedig elképzelhetetlen nélküle. Valaha a Nyírvidéken a vőfély ezzel a rigmussal hívta ételre-italra a násznép szépen és becsületesen mulató tagjait:

*Ételt-italt nektek szívesen ígértem,*
*Amelyeket mostan kezembe is vettem!*
*Kezemben az üveg, jó pálinka benne,*
*Várja a menyasszony, ha rákerülhetne,*
*Még a vőlegény is, gondolom, rámenne,*
*Hozzányúlna, hogyha őelőtte lenne.*
*Rajta tehát mostan, ki-ki bátorsággal,*
*Hozzá lásson ki-ki örömmel, vígsággal!*

Több évszázadon át iccében mérték a pálinkát, később literre tértek át

# Az eperfa haszna,

## avagy két gróf, Széchenyi István és Dessewffy Emil parázs vitája a pálinkáról

Gróf Dessewffy Emil
Franz Eybl litográfiája, 1842

A Dessewffyek sok kiváló embert adtak Magyarországnak, akik aztán a birodalmak zúgásától függően szolgálták hazájukat. Oklevél tanúsítja, hogy az első ismert családtag 1241-ben fél karját elveszítve is megvédte az ország zászlaját a tatárok ellen. A dinasztia korai tagjai inkább a katonai pályákon jeleskedtek, így szereztek várakat és vagyont, amellyel jól sáfárkodva többnyire felfelé haladtak a társadalmi ranglétrán.

Ágak kihaltak vagy terebélyesedtek, és egyre több főispánt, táblabírót, követet, politikust és tudóst hívtak Dessewffynek. Vas vármegyétől Szabolcs vármegyéig sok birtokuk, uradalmuk lett. Persze akadt közöttük sok tisztes polgár, műlakatos, postamester és falusi kovács is. Leghíresebbé a katonai pályán Arisztid honvéd vezérőrnagy emelkedett, akinek Kubinyi lány volt az édesanyja. A Felső-Tisza vidékén és másutt zajló csatákban harcolt az osztrák császár és az orosz cár csapatai ellen 1848-49-ben, és lett végül golyó által halt aradi vértanú.

A Széchenyi Istvánnal folytatott politikai és gazdaságtani vitája miatt a szellemi világban elsőként mégis Dessewffy József vált a leginkább ismertté. A Cserneki és Tarkeői dinasztia 1771-ben született grófját a sajtószabadságért, a magyar nyelv hivatalossá tételéért vívott küzdelme és Kazinczy Ferenc barátsága emelte a közélet egyik főszereplőjévé. Több ízben Szabolcs vármegye követe az Országgyűlésben. Máig legemlékezetesebb tette, hogy Taglalatában 1831-ben keményen megbírálta Széchenyi Hitel című nagy hatású könyvét, annak szélsőségeit és nagyításait nyesegetve. Széchenyi védekezésül, igencsak személyeskedve, a következő évben megírta másik fő művét, a Világot. A véleménykülönbség alkotó erővé vált. Dessewffy két évvel később szatirikus versgyűjteménnyel válaszolt a Világra, de a Hamvévő című epigrammacsokor csak kéziratban maradt fenn. Az egyik versében utal arra, hogy már a nagyapja is sikerrel küldött az Egyenlítőn túlra hegyaljai bort, „hő égett borral betakarva". (Így szállítás közben nem romlott meg a tokaji nedű.)

Ilyen parázs előzmények után, alig egy évtizeddel később Széchenyi István már az általa Mephistophelésznek (pusztító szellemnek) nevezett József egyik fiával, gróf Dessewffy Emillel (1812-1866) vívott termékeny szellemi csatát.

A magyar tudományos akadémia szellemi és anyagi alapítójával szállt vitába annak későbbi elnöke, a tudósok pesti székházának felépíttetője.

Méghozzá a pálinka ügyében.

Nézzük meg előbb, miként vetette el a sulykot a nemzet első napszámosa.

Pesten, 1840-ben jelent meg Gróf Széchenyi István könyve a Selyemrül, Trattner és Károlyi betűivel.

A legnagyobb magyar a honi mezei gazdaság és a hozzá kötődő iparágak három fő kincsét nevezi meg: a gabonát, a marhát és a gyapjút. Nehéznek ítéli negyedik jövedelmi kútfő megnyitását jó sikerrel és nagy kiterjedésben. A bor szebb időszakát elmúlni véli, a visszajöveteléig pedig – írja – sokszor fog a nap még kelni és le is alkonyodni. Számba veszi a pálinkafőzést is, mégpedig az alábbi dörgedelmes szavakkal:

*„A pálinka-főzés, nem tagadhatni, nagy nyereséggel jár, 's még sokkal nagyobbal járhat, de ugyan milly áron? Nem csekelyebbért, mint számtalan embertársainknak lealacsonyitásával, testi és lelki meggyilkoltatásával; mikép pálinkát hazánkban – a csak most lábbadozó hazánkban – valóban egyedül az égethet nagyban, vagy egyedül az mozdíthatja elő annak égetését nagy mennyiségben, ki fel nem fogta vagy nem akarta felfogni azon polgári kötelesség szellemét, melly szerint szabad sőt mindenkinek kötelessége, vagyon után törekedni, mert csak ekkép fejlődhetik közszorgalom 's mert az egyes polgárok gazdag 's tehetős léte alkotja a közállodalom gazdag 's tehetős létét is, csakhogy – 's ez teszi a különbséget – vannak a gazdagulásnak olly kutfői, mellyek a közgazdagságot is előmozditják egyszersmind; de ellenben vannak olly jövedelmi források is, mellyek viszont egyedül a közgyarapodás megröviditésével sőt kárositásával járnak 's nyittathatnak meg."*

Széchenyi a gazdasági együttműködés szándékos akadályozásánál, egész határok készakarva vízben tartásánál, termő vidékek vásári kizárásánál is károsabbnak tartja az olcsó pálinkát, mert előbbiek csak a haza anyagi jólétét csorbítják.

*„A pálinka-égető pénzszomjának lecsillapitására, alkalmasint nem is sejditvén, mennyi kárt okoz, nemcsak a jelen élőkbe, de a jövő nemzedékekbe is olly mérget önt, melly a testet és lelket egyiránt gyilkolja."*

Széchenyi érvelése szerint „Magyarországban a selyemtenyésztésre nézve mind az éghajlat, mind a nemzet haladó kora kedvező", ugyanakkor korholja az engedékeny törvényhozást, hogy az a pálinka ügyében nem vette figyelembe „nemzetünk még csak serdülő korát".

Tehát szerinte selyemre már érett a magyar polgár, de pálinkára még nem.

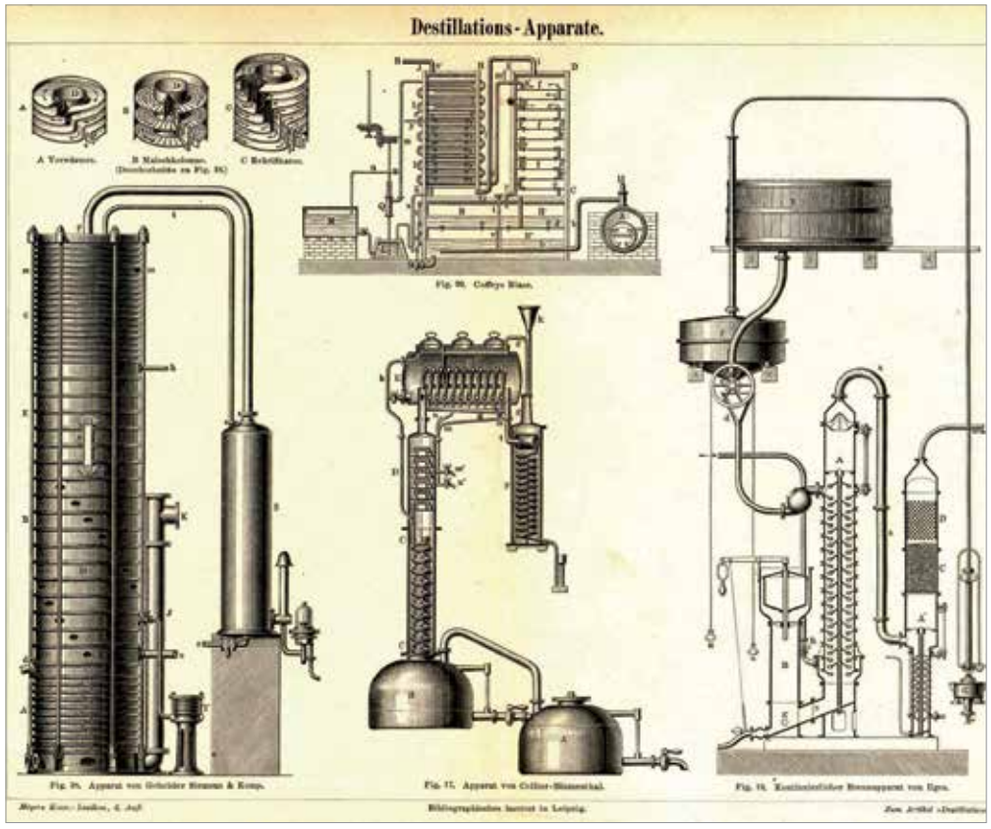
Addig, érvel, „míg jobb 's közönségesb nevelés utáni csinosodás meg nem semmisiti a pálinka csábjait", törvényt kell hozni azok ellen a pálinkaégetők ellen, akik önként nem állnak ki a „mérgezők és a nemzet jövendőjét hiusitók" sorából.

A selyem becse viszont napról napra nő, mert Széchenyi szerint a világ vezető nemzetei a sajtó támogatásával megegyeztek abban, hogy habár halni szép a hazáért, élni mégis szebb, és használni földijeinek és embertársainak mindenekfölött szebb. A polgári kifejlődésben haladó nemzetek békében és életkellemekben kívánnak részesülni. Házi bútorzatukra, öltözetükre és egyéb céljaikra könnyű és mégis meleg szövetet akarnak használni, amely nem veszti könnyen a színét és nem lesz hamar a moly prédája, mint a gyapjú- és a gyapotszövet. És ez nem egyéb, mint a selyem.

A cél érdekében, francia és olasz példát követve, Széchenyi 1826-ban szederfakertet alapított cenki jószágán, 16 096 ilyen fát nevelt a faiskolájában. (A Nyugat-Dunántúlon ma is szederfának nevezik, országosan inkább eperfaként ismerik.) Könyve előszavában beszámol arról, hogy iparkodása: a fasorokba, dűlőkre és ültetvénybe került fák, illetve a csemeték eladása jókora hasznot hoznak neki. Sopron és Vas vármegye rendjei melléálltak, és létrejött a soproni-vasi szederfa egyesület.

Gróf Széchenyi István
Franz Eybl litográfiája, 1842

A lepárló berendezéseket német cégek fejlesztették magas szintre, amint a Mayers lexikon képén látjuk. A magyar főzdékbe onnan érkeztek a masinák, de sok magyar újítás is segítette a főzést



*Dessewffy Emil 1861-ben a Magyar Tudományos Akadémia elnökeként gyűjtést szervezett Széchenyi István reprezentatív emlékszobrának felállítására. Engel József szobra ma is ott áll az Akadémia épülete előtt, amely palota Dessewffy irányításával épült fel, és benne az ő „nevét suttogja minden fuvalom" (Szász Károly verselésében).*

Reformkori szeszgyár, dunántúli változatban. Hasonlók épültek országszerte

Széchenyi egy Bérekesztést is ragasztott kötete végére, amelyben reagált a közben egyesek által kéziratban már megismert röpirata nyomán keletkezett felháborodásra. Sajnálta, hogy a „pálinkafőzés elleni kikelése" sokakat megbotránkoztatott. Nem egyesekre akart célozni, állította, hanem a pálinkafőzés általános elveit megtámadni, mert szerinte a pálinka sokáig észrevétlenül árt, és csak a későbbi nemzedékekben bünteti áldozatait. Ha csak teória vagy ábrándozás, amit állított, bocsánatért esedezik, de ő nem tud kereskedőileg számolni (bár a kötetében, éppen a következő oldalakon is, a selyemtermelésre buzdítva eleget számlálgat), viszont látja időnként a földijeit „égettbori mámorokban" a nemzet erkölcsi lealacsonyításán szorgoskodni.

A pálinkáról felcsattant vita heve meglephette a grófot, mert az utószó után még egy hozzászólást is közzétesz. E cikk ismeretlen szerzője megállapítja: kár volt a szederfa egyesületről szóló értekezésben a pálinkát taglalni. Szerinte a pálinka is olyan, mint a többi dolog, két oldala van. Ha Széchenyi logikája érvényesülne, kendert és lent sem volna szabad termeszteni, mert néha bódult ember magát fölakasztja, vasat sem kellene készíteni, mert sokan azzal magukat megmetszik. A pálinkának is van haszna és kára, ezeket tucatnyi pontban fel is sorolja a szerző, és hozzáteszi: „hála Istennek, hogy a jobb oldala nagyobb". Ezért azt kívánja, hogy éljenek és gyarapodjanak mindazok, akik annak égetését űzik.

Nem hagyta szó nélkül ezt a hozzászólást sem Széchenyi, és lábjegyzetben egy pohárköszöntőt aposztrofálva vágott vissza. Egy lelkes hazafi valamikor így szólt: Éljenek a haladás emberei és szaporodjanak! A tespedés hősei is éljenek, de ne szaporodjanak!

A gróf ezt így módosította: „Éljenek ugyan a pálinkafőzők, de Istenért, ne szaporodjanak!"

Széchenyi könyvét és a hozzászólást részletesen ismertette a Századunk című újság 1840. november 9-i számában az alapító szerkesztő, Orosz József. Tudnunk érdemes, hogy ez a lap nem Pesten, hanem az iszlámtörök megszállás megszűnte után Habsburg kézre jutó Magyar Királyság fővárosában, Pozsonyban jelent meg 1838-tól. Orosz a recenzió végén megvédi Széchenyit, arra hivatkozva, hogy a gróf minden iparág és iparcikk pártolója, és kizárólag erkölcsi és ízlési szempontból támadta a pálinkafőzést és a pálinkásokat. (Széchenyi aggályait pálinka dolgában – túl e vitán – egyébként osztotta Kossuth Lajos is, kegyetlen cikkeket írt a lapokban.)

Alig egy hónappal később, – y – aláírással nagyívű, a Századunk december 3-i számának egészét betöltő írás jelent meg a pálinka védelmében. A szerző csak annyit árult el magáról, hogy Széchenyitől már korábban megkapta röpiratát, valamint hogy ő maga is a pálinkafőzők, a „mérgezők" sorába tartozik. A kortársak persze tudták, ki jegyzi az Alföldi levelek című cikksorozatot a pozsonyi újságban. Amikor a levelek később gyűjteményes kötetben megjelentek, Deák Ferencnek ajánlva, a címoldalon már a Dessewffy Emil név volt olvasható.

Dessewffy Emil hosszú időn át élt Bűdszentmihályon (1952 óta Tiszavasvári), 1830-ban a megye tiszteletbeli jegyzőjévé nevezték ki. Az anyja, Sztáray Eleonóra vetette meg a szentmihályi élet alapjait, törlesztett óriási adósságokat, költöztette a családját falusi házakból kastélyba. A szabolcsi birtokokat azonban már Emil szervezte mintagazdasággá. A haszontalan ártereket művelhetővé tette, intenzívebb művelési módokat vezetett be. Tapasztalatait később gazdagon hasznosította a Tisza-szabályozó társaságokban és a magyar földhitelintézet létrehozásában. Közben szerkesztette a konzervatívok vezető lapját, és tizenegy éven át elnöke volt a tudományos akadémiának. Vitairatokban lépett fel az osztrák megszállás ellen, a magyar alkotmány helyreállításáért.

Ez a méltatlanul elfeledett vita máig tanulságos. Dessewffy Emil rangjához méltó alapossággal nyúl a témához. A magyar pálinka első komoly védirata szabolcsi tapasztalatokon és érdekeken nyugszik. Szabolcsi uradalmában az intenzívebb gazdálkodás és

a nyereség növelése érdekében mezőgazdasági szeszgyárat is működtetett.

Széchenyi támadását és a Századunk szerkesztőjének még keményebb agitációját olvasva, Dessewffy szatirikus éllel nyitja mondatait. Első döbbenetében arra gondol, talán pálinkagyűlölők zsűrije elé kell állnia, akik bitófára küldik, és a tragédiát „A szeszgyárak utolsó napja” címmel, nyolc felvonásban a nemzeti színházban adják elő. Megnyugtatta, hogy több enyhítő körülmény jöhet szóba: igen sok „mérgező” van Európában és Amerikában, köztük sok becsületes ember; aztán Széchenyi ötvenévesen is túl heves a szavakban, de mérsékeltebb a tettekben; valamint ő maga elismeri, hogy nem tudják a pálinkaégetők, miféle kárt okozhatnak a jövőben. Emellett pikírten megjegyzi, hogy szerencsére van elég idő felkészülni a következő országgyűlésre, ahol Széchenyi eltöröltetné az engedékeny 1836. évi törvényt. Azt a rendelkezést, amely a „méregkészítés” szabadságát az addigi egy-két ezer pálinkaégetőről kétmillió emberre terjesztette ki. A VI. törvénycikk ugyanis kimondta, hogy a jobbágyok akár saját szükségükre, akár akónkénti kereskedésre főzhetnek „pályinkát”!

Kijelentve, hogy nem iszogat pálinkát és nem mámoros, Dessewffy áttér a komolyabb kérdésekre. A selyemhernyó-tenyésztésben sok kísérlet volt már nálunk, eddig csekély sikerrel, a pálinkaégetés régi iparág, és nagyon jól jövedelmez, különösen, ha burgonyát használ. Annak termesztése javítja a földművelést, több marhát lehet általa tartani és a „trágya-szaporitás által a föld termékenységét is előmozdítja”. A selyem főleg kényelmi cikkekhez kell, a pálinka az ipari felhasználáson túl szintén kényelmi cikk, a bornál és sörnél részegítőbb, némely orvosok szerint a kávéhoz és a fűszerekhez hasonló lassú méreg. A selyemtenyésztés és a pálinka feladata gazdaságilag ugyanaz: a lehető legnagyobb tartós pénzhasznot hajtani. Közük nincs egymáshoz, és vajon mit nyerhet az egyik a másik ostroma által? – teszi fel a kérdést a szabolcsi gróf.

Az erkölcs szempontjából nézve a mértékletesség jó szokás, amely az „életkellemekkel élni ösztönöz”, nem feledve az Isten, embertársaink és magunk iránti kötelezettségeinket. Bűnt követünk el, ha nem teljesítjük kötelességünket, de annak nagysága nem függ a nemétől, tehát hogy mi által követjük el a bűnt – érvel Dessewffy. Eddig még egy törvényhozás sem zárta el sikeresen a mértéktelenség forrásait, mert törvény nem szülhet erényt, azt parancsolni nem lehet, csak szabadon vállalni. Felsorol néhány ellentmondást. Miért vetik börtönbe az éjszaka részegeskedőt, ha a gyermekeit koldusbotra juttató fényűzők szabadon járnak? Miért támogatja a törvényhozás a borterme-lést, ha bünteti a részegest? Miért támogatja az angol parlament a mérsékleti egyesületeket, ha Kínának nem engedi meg az ópium számúzését? Miért várjuk el a köznéptől az olyan erényt, amelyikkel a jobb nevelésűek közül sokan nem dicsekedhetnek, miközben az ország irányítói nevelésre egy fillért sem, múzeumra, színházra, régiségekre viszont szép summákat szavaztak meg.

Sorra veszi az iszákosság ellen fellépők csoportjait. Egyesek minden részegítő italt ki akarnak irtani, mások – mint Széchenyi – csak a pálinkát, a többiről hallgatnak. Az angol toryk is a legsötétebb színekkel festik le a pálinkaivó ír népet – melyet éppen ők üldöztek, tettek rabszolgává és koldussá –, miközben napról napra beszedik tőlük a szeszadót. Dessewffy azok közé sorolja magát, akik szükséges rossznak tekintik a részegeskedést, és „gyakorlatiasan” tilalmak helyett a példaadásban, a nemesebb időtöltésre való buzdításban, nevelésben hisznek.

A pálinkafőzés Magyarország felsőbb megyéiben régóta divatozik, de csak rövid ideje terjed a haza közepe felé – írja a gróf. A pálinka nagy részét eddig Galíciából hozták be. Mióta nagyobb mennyiségben állítják elő itthon, azóta csökken az import. (Korábbi adatot nem találtunk, de 1844-ben még mindig 5300 tonna pálinka érkezett Galíciából.) A fogyasztás növekedéséről nincs semmilyen biztos adat, az tény, hogy a „nagy

SELYEMRÜL.

Gróf Széchenyi István.

FÜGGELÉK

Gróf Széchenyi István értekezéséhez

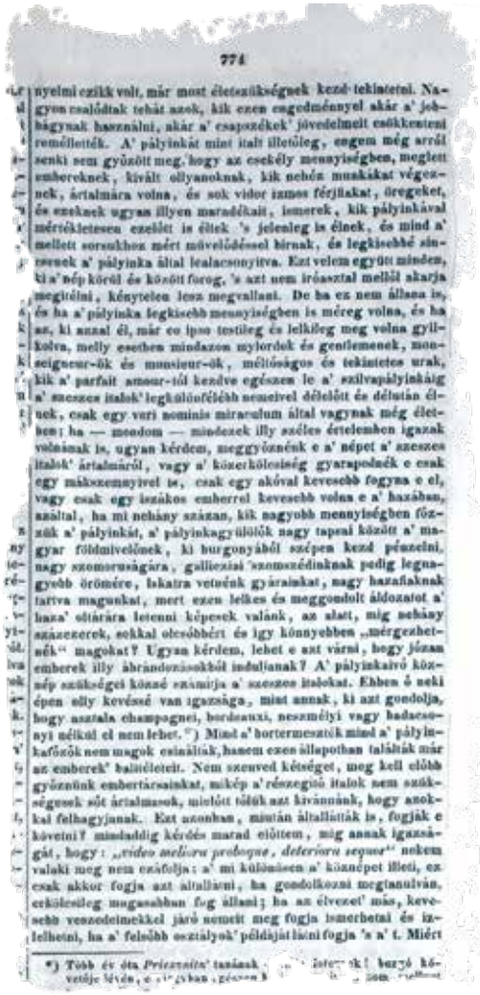
a' Selyemrül.

mint a selyemtenyésztés.

A selyemnek becse naprul napra nő, s mind egyre fog nőni; mert a világ vezető nemzetei elmebeli viszonsurlódás, — s ennek legnagyobb agense, a sajtó által, már alkalmasiat megfgyeztek abban: hogy ha bár halni szép is a hazáért, élni még is szebb, s használni fölöseinek s embertársainak még mindenek fölött szebbi; minél fogva jövő századunkban s a messzebb jövendőben úgy lesz hibetőleg a' békesség, a nemzetéknek reades állapotja s a háború a kivétel, valamint a mult században s kivált régibb időkben — főleg Magyarhazánkat tekintve — megint a béke volt a kivétel, s a háború a rendes állapot; kéz és hosszú békesség idejében pedig, a polgári kifejlődésben haladó nemzetek, századnyi élet-kellemekben kivánnak részesülni, mint a sötétségben s szolgaságban tespedő népek, úgy hogy nagy és kicsi, számtalan más kellemek vadászata közt, házi butorzatára, öltözet- s egyéb kényelmére is inkább olly szövetet fog használni akarni, mélly könnyű és még is meleg, nem veszti színét, és nem válik olly könynyen moly prédájává, mint a gyapjú- vagy gyapotszövet, és ez nem egyéb, mint selyem.

Selymet azonban valamint bort, sem mindenütt tenyészthetni sikerrel. Hol alkalmas arra az éghajlat, ott a népek alacsony állása gátolja az úgy tökéletes kifejtését számtalan tájakon, hol elleben magasb fokon áll s polgárosodás, ott megint az éghajlat nem mindig kedvező a dolog tökéletes sikeresítésére, mint például Angliában, Németország éjszaki részében, Svéd- és Dánországokban, Curland, és szövetséges Amerika legnagyobb részében stb. — Már Magyarországban a selyemtenyésztésre nézve mind az éghajlat mind a nemzet haladó kora kedvező; mert az éghajlat sem olly hideg, hogy nem tenyészhetnék szederfa s nem élhetne selyembogár, sem olly meleg, mészerint a'

A pálinkafőzés ellenei kikelésemen — lásd feutebb a 20-dik lapon — sokan egy kissé meghotránkoztak. Ezt sajnálom; mert egyesre nem czéloztam, de egyedül a' pálinkafőzés általjános elvét kivántam megtámadni. — S ebben nincs-e igazságom? kérdem. Tegyük kezeinket mellünkre s tagadjuk ha merjük. — A pálinka csak lassan haraszdzik maga körül, s mivel rendszerint csak későbbi nemzedékekben bünteti áldozatit, nem tünik fel kártékonysága olly visszarettentő színben, mikép készítése valami elmenyugtalansággal, valami önszemrehinyással járna; s így lassanként legjobb hiszemben, mintha égetése csak olly kereseti ág volna mint valami más, és mert nem annyira emberek, mint gyárok s ezélek számára készítetnék, mind inkább növekedik a pálinkaégetők száma; míg az alatt naprul napra állatibb, lelketlenebb lesz a' csábul körülfogott, s annak ellent nem állható, s így mindig mélyebbre sülyedő nem-



774

nyelmi czikk volt, már most életszükségnek kezé tekintetni. Nagyon csalódtak tehát azok, kik ezen engedménnyel akár a' jobbágynak használni, akár a' csaposzékek' jövedelmeit csökkenteni reméllették. A' pályinkát mint italt illetőleg, engem még arról senki sem győzött meg, hogy az csekély mennyiségben, meglett embereknek, kivált ollyanoknak, kik nehéz munkákat végeznek, ártalmára volna, és sok vidor izmos férjfiakat, öregeket, és ezeknek ugyan illyen maradékait, ismerek, kik pályinkával mértékletesen ezelőtt is éltek 's jelenleg is élnek, és mind a' mellett sorsukhoz mért művelődéssel birnak, és legkisebbé sincsenek a' pályinka által lealacsonyitva. Ezt velem együtt minden, ki a' nép körül és között forog, 's azt nem iróasztal mellől akarja megitélni, kénytelen lesz megvallani. De ha ez nem állana is, és ha a' pályinka legkisebb mennyiségben is méreg volna, és ha az, ki azzal él, már eo ipso testileg és lelkileg meg volna gyilkolva, melly esetben mindazon mylordek és gentlemenek, monseigneur-ök és monsieur-ök, méltóságos és tekintetes urak, kik a' parfait amour-tól kezdve egészen le a' szilvapályinkáig a' szeszes italok' legkülönfélébb neneivel délelőtt és délután élnek, csak egy veri nominis miraculum által vagynak még életben; ha — mondom — mindezek illy széles értelemben igazak volnának is, ugyan kérdem, meggyőznének e a' népet a' szeszes italok' ártalmáról, vagy a' közerkölcsiség gyarapodnék e csak egy mákszemnyivel is, csak egy akóval kevesebb fogyna e el, vagy csak egy iszákos emberrel kevesebb volna e a' házban, azáltal, ha mi néhány százan, kik nagyobb mennyiségben főzzük a' pályinkát, a' pályinkagyülölők nagy tapsai között a' magyar földmivelőnek, ki burgonyából szépen kezd pénzelni, nagy szomoruságára, galiciai szomszédinknak pedig legnagyobb örömére, lakatra vetnénk gyárainkat, nagy hazafiaknak tartva magunkat, mert ezen lelkes és meggondolt áldozatot a' haza' oltárára letenni képesek valánk, az alatt, míg néhány százezerek, ezekkel olcsóbbért és igy könnyebben „mérgezhetnék" magokat? Ugyan kérdem, lehet e azt várni, hogy józan emberek illy ábrándozásokból induljanak? A' pályinkairó köznép szükségei közé számitja a' szeszes italokat. Ebben ő neki épen elly kevéssé van igazsága, mint annak, ki azt gondolja, hogy asztala champagnei, bordeauxi, neszmélyi vagy hadacsonyi nélkül el nem lehet.*) Mint a' hortermesztők mind a' pályinkafőzők nem magok csinálták, hanem ezen állapotban találták már az emberek' hajlítéseit. Nem szenved kétséget, meg kell előbb győznünk embertársainkat, mikép a' részegülő italok nem szükségesek sőt ártalmasak, mielőtt tőlük azt kivánnánk, hogy azokkal felhagyjanak. Ezt azonban, miután általláttak is, fogják e követni? mindaddig kérdés marad előttem, míg annak igazságát, hogy: *„vitio meliora prohoque, deteriora sequor"* nekem valaki meg nem czáfolja: a' mi különösen a' köznépet illeti, ez csak akkor fogja azt átlátni, ha gondolkozni megtanulván, erkölcsiség magasabban fog állani; ha az élvezet' más, kevesebb veszedelmekkel járó nemeit meg fogja ismerhetni és izlelhetni, ha a' felsőbb osztályok' példáját követni fogja 's a' t. Miért

*) Több év óta *Priesznitz*' tanának [illegible] k! hozzá kétségtelen [illegible]

A Századunk című lap 1840. december 3-i számában Dessewffy Emil megvédi a pálinkafőzők becsületét Széchenyivel szemben. Kettejük vitája hosszú eszmecseréhez vezetett az asztalok mellett és az újságban

*Zoltán Gábor 1997-ben megjelent Vásárlók könyve című kötetében van egy idevágó passzus. A Fejét venni címet viselő novellájának hőse, Töreky doktor vesz egy paraszthházat eperfával.*
*„Az eperfa mázsaszám hullajtja a porba a gyümölcsöt. A dolgok innentől szigorú láncba állnak össze. Az eperből cefre lesz, a cefréből pálinka, a doktorból alkoholista."*

pályinkaházak sok aprót a concurrentiából egészen kiszoritottak". Példaként egy 18 ezer tót által lakott várost említ, ahol tíz év alatt derekasan nőtt a népesség, a pálinkafogyasztás alig emelkedett. Aszerint alakul általában, hogy az adott évben a bor jó vagy rosszabb minőségű. Azt megengedi Dessewffy, hogy a főzés szabaddá tétele a csapszékekénél veszedelmesebb erkölcsi fertő forrása lehet. Ha otthon fő az ital, könnyebben és olcsóbban hozzáfér jobbágy, asszony, gyerek. Környezetében, ahol írja sorait, nyilván a szabolcsi birtokán, rövid idő alatt harminccal nőtt a kazánok száma.

Itt már szó szerint idézzük:

*„A pályinkát mint italt illetőleg, engem még arról senki sem győzött meg, hogy az csekély mennyiségben, meglett embereknek, kivált ollyanoknak, kik nehéz munkákat végeznek, ártalmára volna, és sok vidor izmos férjfiakat, öregeket, és ezeknek ugyan illyen maradékait, ismerek, kik pályinkával mértékletesen ezelőtt is éltek 's jelenleg is élnek, és mind a' mellett sorsukhoz mért művelődéssel birnak, és legkisebbé sincsenek a pályinka által lealacsonyitva. Ezt velem együtt minden, ki a nép körül és között forog, 's azt nem iróasztal mellől akarja megitélni, kénytelen lesz megvallani."*

Ha méreg volna a pálinka, és a vele élő elkerülhetetlenül testileg és lelkileg is „meg volna gyilkolva", akkor a mylordok és gentlemenek, méltóságos és tekintetes urak, akik a szeszes italok legkülönfélébb fajtáit isszák délelőtt és délután, csak a csoda folytán maradnak életben. Dessewffy szerint egy akóval sem csökkenne a hazai fogyasztás, ha ő és néhány száz társa, akik nagyobb mennyiségben főznek pálinkát, nagy hazafinak mutatva magukat, lakatot tennének gyáraikra. A pálinkagyűlölők tapsa közepette veszítene a magyar földművelő, aki szépen kezd pénzelni burgonyából, viszont újra örvendene a galíciai szomszéd. Merő ábránd azt hinni, hogy a százezrek akkor a maguk főztjével olcsóbban és így könnyebben nem „mérgeznék" magukat. Ők is szívesebben innának jó bort, mint a felsőbb osztályok tagjai, ha győznék pénzzel.

Dessewffy Emil szeretné, ha az iszákosság egy napon megszűnne, de ilyen hosszú életet magának nem remél, és abban sem hisz, hogy Széchenyiék agitációja közelebb hozza ezt a napot. Gazdasági szempontból a pálinkaégetés a marhatartás és a földművelés előmozdítása által a közgyarapodást is éppúgy szolgálja, mint más ágak, erkölcsi szempontból persze éppúgy kevéssé teszik ezt, mint a sörfőzés vagy a borászat. Angliai példa 1736-ból mutatja, hogy ha becsületes emberek eleget tesznek szesztiltó törvénynek, akkor a legromlottabb emberek, csempészek veszik át a terepet. A titkos égetés nagyobb forgalmat hozott Londonban, és ezért hat év múlva eltörölték a tilalmakat. A magas adó sem mérsékelte a galíciai vagy a porosz fogyasztást, mert a nép szokásaival merőben ellenkező törvény kivihetetlen. Különben is, teszi fel a kérdést, mindazok a parlamentek, amelyek józanul nem tiltják a pálinkafőzést, mérgezők és hazájuk jövendőjét meghiúsítók volnának?

Miután Széchenyi pohárköszöntéssel végzi pálinka elleni fáradozását, végül Dessewffy is „kocczantásra" hívja fel vitapartnereit, ezekkel a szavakkal: „Éljenek a filantrópusok, de Istenért, jól emésszenek!"

Szederfák apropóján kezdődött a vita a pálinkáról, fejezzük is be azzal. Hosszú évtizedeken át sok hasznot hozott a selyemhernyók tenyésztése, temérdek kelmébe került gubóselyem. Közben a magyar emberek rájöttek, hogy a levelénél is hasznosabb a fa termése, kifőzték pálinkának. Máig cefrézik, ahol még él valahány a famatuzsálemekből, a legtöbb talán a Tisza-tó környékén. Szabolcsban inkább csak mutatóba maradt belőlük, pedig 1798-ban 5082 eperfát számláltak össze a vármegyében.

Nem csökkent nálunk a szeszfogyasztás, de széles körben terjed a magasabb minőségű italok iránti igény. Ki-ki eldöntheti, Széchenyi vagy Dessewffy igazát osztja.

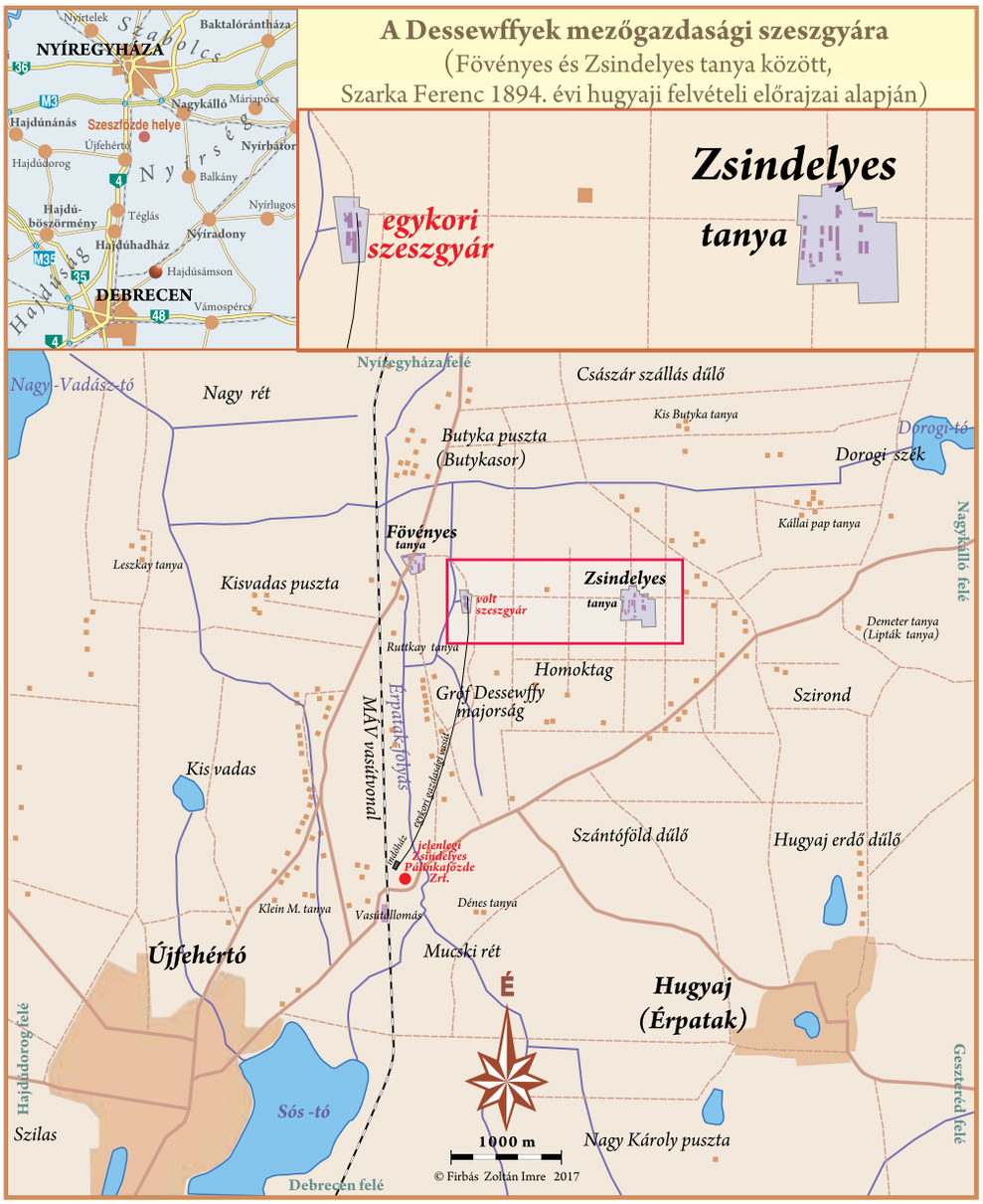
A sors fintora, hogy a selyemért telepített eperfák lombját már senki nem gyűjti, „a nép szokása szerint" a pálinka viszont ma is csorog gyümölcsük javából.

# Mezőgazdasági szeszgyár működött a pusztán az első világháború előtt

Magyarországon az 1700-as évek közepétől sokasodtak a szeszfőző üstök, a következő század első évtizedeitől már külföldre is szállították terméküket. A századfordulón a Kárpát-medence legnagyobb szeszfőzdéje még Szabolcsban, Bezdéden működött (Ghilányi). A gőzkazán és az oszlopos lepárló beállítása, néhány magyar találmány is megnövelte a teljesítményt, és a földesurak halmozódó haszon reményében mezőgazdasági szeszgyárakat építtettek. Egy utazó tudósítása szerint az 1830-as években majdnem mindegyik iparkodó uradalom szeszt főz, „a kolompérból kihúzván a pálinkát". 1838-ban egy akó 20 fokos pálinka 18-20 forintba került, a gyártási költsége viszont csak 10-11 forint volt. 1851-ben harminc vármegyében 98 üzem működött, amelyek burgonyát, cukorrépát, kukoricát és gabonát pároltak szesszé. Szabolcsban is ebben az évtizedben kezdődött a burgonya kifőzése, és 1900-ban már 37 mezőgazdasági főzde termelt.

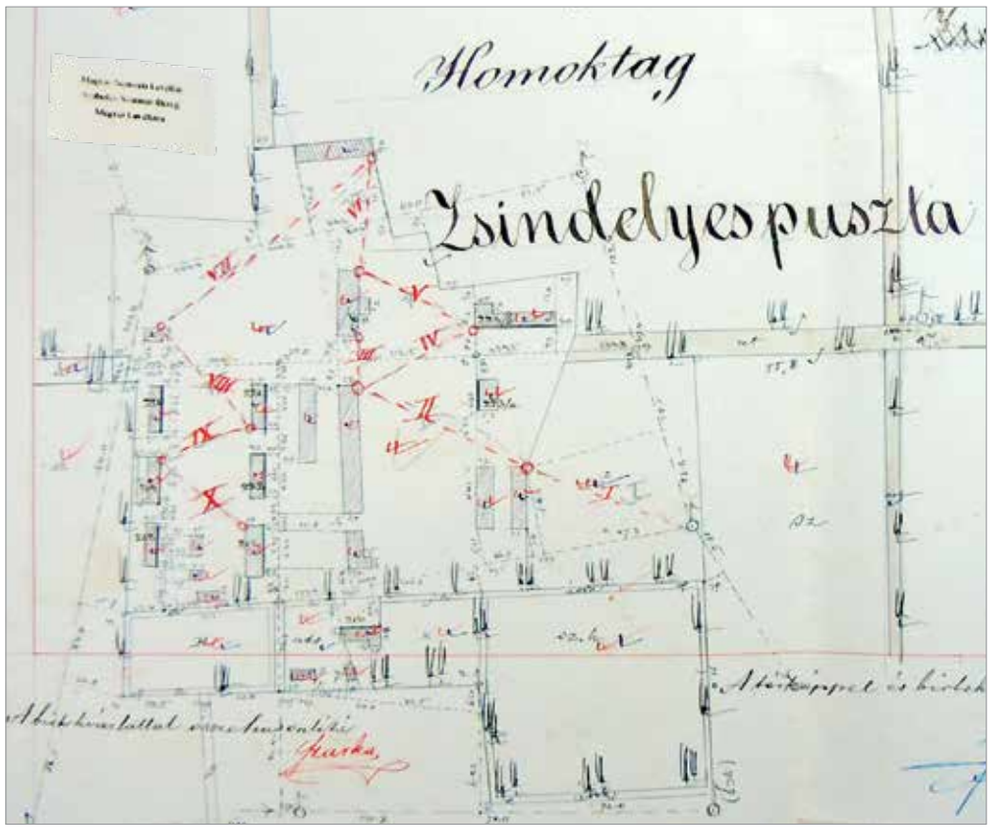
Ragadjunk ki itt egy időszakot a hugyaji szeszgyártás történetéből, a millennium körüli éveket. Egyrészt 1894-ből maradtak ránk a legjobb térképi ábrázolások a Dessewffyek itteni domíniumáról, és viszonylag sok apróbb-nagyobb dokumentumot őriznek a levéltárak ezekből a „felhőtlen" esztendőkből.

Ebben az időben – Magyarország iparosainak és kereskedőinek 1892. évi czim- és lakjegyzéke szerint – a 48 hazai ipari szeszfőzde közül mindössze egy működött Sza-




A jelenlegi Zsindelyes pálinkafőzde mellett csatlakozott a kisvasút a Nyíregyháza–Debrecen fővonalhoz

Házszámok Zsindelyespusztán a millennium idején. Vastagított vonal jelzi a lakóházakat. A nyugati oldalon helyezték el a hat cselédházat, mindegyik négypitaros volt. A szeszgyár haszna felfuttatta az uradalmat




bolcs vármegye területén, Mandel Ede és társaié Nyírbátorban. Szeszkereskedői joggal egyedül ő rendelkezett szabolcsi településen. Bereg vármegyére, illetve Szatmárra is csak egy-egy ipari típusú főzde jutott: Weis Mózes és fiáé Munkácson, illetve Schwartz Móré Máté-Szalkán. Beregben viszont már tucatnyi szeszkereskedő űzte az ipart az alsóvereckei Reich Siától – Mermelsteineken, Gedajlovicson, Neufeldeken, Mauszkopfon, Gottesmannon, Eisdörferen, Szaphir Izraelen át – a zugói Freilich Menaschig és Neumannig.

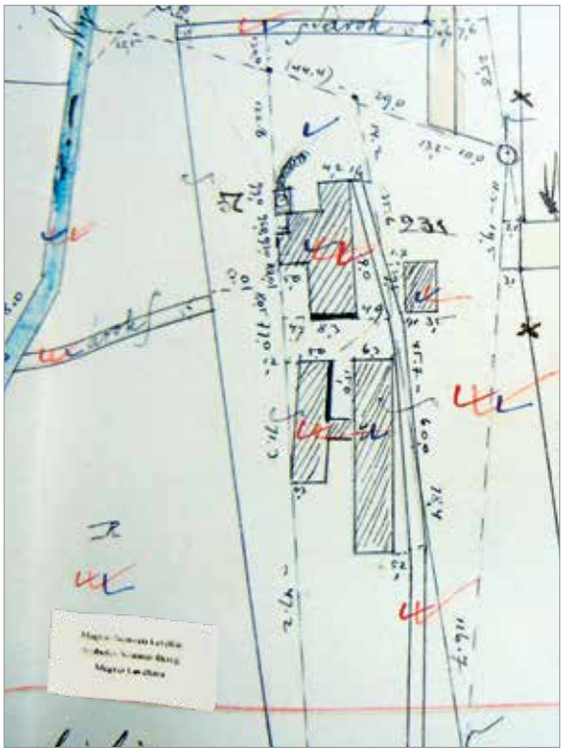
Mezőgazdasági szeszgyárból jóval nagyobb arányt szakít ki Szabolcs vármegye, a 413 magyarországi üzem közül 25 működik ezen a gabonát, burgonyát és gyümölcsöt gazdagon termő területen. Éspedig, korabeli írásmóddal:

*Anarcs:* Diener Ede és Moskovits Márton, *Balsa:* Haász Mór, *Bogát:* Pocherer, *Fényes-Litke:* Ungár Márk utóda, Pollák József, *Gyulaj:* gr. Károlyi Tibor, *Hugyaj:* Dessewffy Ottó, *Jéke:* Liptai Béla, *Karász:* Fried, özv. Okolicsányiné, Wahrmann, *Kékcse:* Mándi S., *Kemecse:* Haás Mór, Komoró: Fried Salamon, *Kótaj:* Mandl Albert, Sámueli testv., *Laskod:* Deutsch S., *Levelek:* Fried Izrael örökösei, *Mándok:* Rohrlitz Dávid, *Nagy-Varsány:* Máthé László és tsa, *Nyír-Béltek:* Mandel testv., *Nyír-Mada:* Klein József, *Pócs-Petri:* Schreiber Ármin, *Székely:* Fried D., *Tass:* gr. Vay Ádám, *Tornyos-Pálcza:* Trattner Alajos, *Tuzsér:* Salamon Forgách M. grófnő, *Vaja:* Radnai és Rosenbaum, *Zsurk:* Littmann.

Évente általában 1200 hektoliter szeszt főzött egy ilyen mezőgazdasági besorolású gyár. A Borovszky-féle megyekötetben azt olvashatjuk, hogy ha az évad elején 50-60 ezer korona hitelt vett fel a tulajdonos nyersanyag és fiatal marhák beszerzésére, kb. ugyanennyit kap a 150 hizlalt ökör eladásáért, míg a szeszért legfeljebb 40 ezret. Mezőgazdaságinak akkor minősült egy szeszgyár, ha az alapanyagát a tulajdonos maga termesztette és a cefremoslékát a saját gazdaságában használta fel. További korlát, hogy a szántói, rétjei és legelői minden holdjára 3-7 hektolitert számítva határozták meg a termelhető alkohol maximumát, de egy idényben 1680 hektoliternél több nem lehetett. Egy ilyen üzem jó esetben négy-öt év alatt meghozta a beruházási értékét.

A haszna sokfelé ágazott el a Zsindelyes-puszta és Fövenyes-puszta között működő Dessewffy-szeszgyárban is. Az uradalom földjein burgonyát és gabonát termesztettek, rövid szállítás után saját igényeik szerint cefrézték, kifőzték. A szeszt eladták, a cefremoslékot pedig állatokkal feletették. Egy hízóökör egy nap száz liter moslékot megivott. Nagy istállókat, karámokat építettek a főzde mellé, és a rengeteg moslék sőremarhák százait hizlalta fel, az idény végén azokat eladták. Disznónyájaik is voltak, és a tölgyerdők fogytával azoknak más élelem kellett makk helyett. A trágyát azután ugarok feltörésére és a meglévő szántók termékenységének növelésére használták fel. Így sokkal intenzívebbé vált a gazdálkodás, és terméstöbblettel jutalmazta a tulajdonost. Kosutány Tamás óvári akadémiai tanár ezért is írhatta egyik tanulmányában a meglepő sorokat: a szeszgyár főleg ott fizeti ki magát, ahol a talaj a dús trágyázást meghálálja. A silányabb talajú vidékeken épült szeszgyár része lett a talajjavításnak, és közben télen adott munkát, amikor a földeken nem lehetett dolgozni.

A debreceni iparkamara 1891. évi jelentése Szabolcs megye három legnagyobb szeszgyára között említi Dessewffy Ottóét Hugyajon, továbbá Mandel Edéét Nyírbátorban és Pscherer Józsefét Nyírbogáton. Valószínűleg a Dessewffy-szeszgyár igényeivel függ össze, hogy 1895-ös összeírás szerint Nyíregyházáról a vasút Újfehértóra, Radványba és Homonnára szállítja a legtöbb kukoricát. Ugyancsak szerepe lehet abban, hogy a nyíregyházi vasútállomásra érkező áruk közt a nyolcadik legnagyobb tétel a szesz, hiszen a városban nem volt szeszipar.



Az Ér közelébe épített szeszgyár épületének északi végéig haladt az újfehértói indóháztól a lóvontatású kisvasút sínpárja

Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület millenniumi közgyűlésén Dessewffy Aurél elnöki megnyitó beszédében az 1880-as évektől tartó európai válság súlyos kártételeiről volt kénytelen beszámolni. Arról beszélt, hogy az 1830-40-es években a magyar mezőgazdaság az úrbéres és robotos terhek miatt nem bírt fejlődni, és az 1860-as évek fellendülése, a haladás kora után most ismét nyög a mezőgazdálkodás. A termelési költséget alig fedezi a gabona és a gyapjú ára, a filoxéra az ország sok vidékén elvette a nép megélhetését, nagy járványok pusztítanak az állattartásban, és a szesztermelés sem gyümölcsöző. A terhekkel együtt nőtt a gazdák hangja, az érdekeik védelme és a közös szeszértékesítés érdekében szövetkeztek egymással. Kiviteli prémiumot követeltek az államtól, amely a szabályozásaival leverte az árakat, és 200 ezer hektoliter nyers szesz halmozódott fel az országban. (Az évi kontingens 516 ezer hl volt.) Mint látható, ekkor egy Dessewffy a pálinka ügyében ismét hallatta a hangját az ország közéletében, egy másik pálinkafőző Dessewffy, Sándor Sáros megyéből alapító tagja is volt a szövetkezetnek.

Az 1890-es évek elején a Nyírvidék című lap több alkalommal közli Guttmann Sámuel „cement műáru és márvány-terrasso készítő" ajánlkozó hirdetését. A mester referenciaként – a Debrecen-Nyíregyháza-Csap hadászati út betoncső-átereszein túl – a Dessewffy Ottó puszta-fövényesi szeszgyárában végzett munkákat jelöli meg: ott jászlakat és egyéb padozatokat készített. Három évvel később már maga a szeszgyár hirdet sőremarhákat, de találhatunk felhívást Dessewffy Ödön Puszta-zsindelyesi uradalmának új ültetésű szőlőjében termelt bor megvételéről, Csanády Adorján tiszttartóhoz fordulhattak a kereskedők. 1897-ben Ödön gróf nagyobb ajánlattal él az újságban: szeptember 12-én eladásra vagy bérbeadásra kínálja zsindelyesi 1800 holdas birtokát. Személyesen ő várja az érdeklődőket a Hatvan melletti Kökényesen.

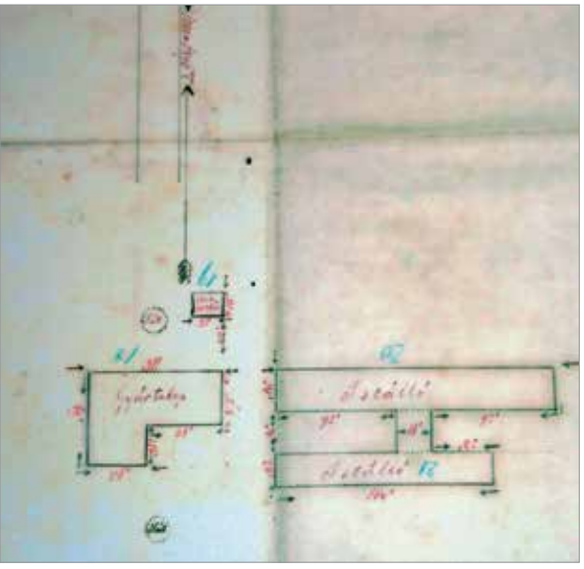
Nincs pontos adatunk arról, mikor épült a Dessewffyek érpataki (hugyaji) szeszgyára. Dessewffy Emil 1840-ben a Széchenyivel folytatott pálinkavitájában közli, hogy ő maga is űzi a „pályinkafőzés" iparágát. Nyilván nem kicsi, kocsmát ellátó szeszfőzdére gondolt, a földesuraknak mezőgazdasági szeszgyáraik voltak, mellettük és értük érvel. A kiterjedt Dessewffy családnak több birtoka és szeszgyára volt, például a közeli Szentmihályon.

Papp József 2007-ben egy ízben a Kossuth Rádióban nyilatkozott a Zsindelyes pálinkafőzdéről, megemlítve, hogy régen szeszgyárat működtettek Érpatak határában Dessewffyek, de erről nem sokat tud. Rövidesen megkereste őt Bagoly István okleveles gépészmérnök, hogy a családi irattárában van pár dolog a Zsindelyestanyáról és a gyárról. A dédapja, Csanády Adorján volt, aki a Dessewffyek egyik tiszttartójaként szolgált az 1880-as években. A hagyatékban fennmaradt térképeken feltüntetik a tanya épületeit és a szeszgyárat is, de nem látható, melyik évben készültek. Jónás József Zsindelyesről szóló kötetében szerepel egy másik irat is Csanády Adorjántól. Leffler Sámuel nyíregyházi evangélikus tanító írt levelet neki 1885. február 25-én, és akkor már a címzésben ez szerepelt: Zsindelyesen (puszta) Új Fejértó".

Kutakodásaink során XIX. század közepéről való dokumentumok sorát találtuk a levéltárakban a hugyaji domíniumról, de a gyár építéséről nem szólnak. (MNL OL Dessewffy-Gyűjtemény, P. 92., MNL SZSZBML VI. 181.) Annál inkább az uradalom épületeiről, működéséről, valamint a szeszek, és így a pálinka forgalmazásában első helyen álló csárdákról, kocsmákról. 1844-ben gróf Dessewffy Ágoston, majd 1847-ben Rohrbach Lipót, gróf Dessewffy Ferenc tiszttartója írásban kötelezte magát, örököseivel egyetemben, hogy ha a tűzkármentesítési járandóságokat nem fizeti be, azok kétszeresét nyolc nap alatt árverésen behajthatják. A „Hugyaj Hellysége Épületjeinek Összve Irása és Betse az 1843ik és 1844ik évben" címet viselő füzet gróf Dessewffy Sámuel 43 épületét sorolja fel, és azok értékét 45 ezer váltóforintban határozza meg. Ezeket a becses iratokat a nyíregyházi megyei levéltár őrzi (X.204, Szabolcs Vármegyei Tűzkárbiztosító Egyesület iratai). A cselédházak, istállók, színek sokaságán túl szerepel a listán hat kocsmaház, pontos épületmérettel és becsértékkel. Éspedig:

- ereszkedői, fazsindelyes, 14,5 öl hosszú és 4,5 öl széles, mellette 10x6 öles állás (1500+900 váltóforint értékű),
- fövenyesi, 13x4 öl méretű, 15,5x6 öles állással (1700+1200 vf.)
- zöldági, 10x4,5 öles, 9,5x6 öles állással (1100+860 vf.)
- nagy, 15,5x4 öles, 8x3,5 öles istállóval (1700+380 vf.)
- újsorosi, 11x4 öles, 5x2,5 öles istállóval (850+20 vf.)
- cserei, 9x3,5 öles (600 vf.),
- valamint egy nádtetős szőllőskertbeli borház 200 vf. értékben.

Mindösszesen tehát 10 010 váltóforintra értékelték a kocsmákat a borházzal, a teljes uradalmi épületállomány becsértéké-



Csanády Adorján hagyatékában is fennmaradt egy rajz a gyárépületről, a szeszraktárról és az istállókról

nek csaknem egynegyedére. Ebben a listában nem szerepel a szeszüzem, valószínűleg még nem működött.

Nagyon pontos leírásunk és rajzunk van Hugyaj pusztáiról, a Zsindelyesről és a szeszgyárról a millenniumi időkből. Hugyajon és annak Vadas, Zsindelyes, Fövenyes (puszták) és Ereszkedő településrészein összesen 1523-an éltek 238 házban. A község területe 6033 katasztere hold volt. A községről 1894-ben 22 szelvénylapból álló birtokvázlat készült, amelyet az elöljáróság részéről Papp Miklós bíró, id. Dalanics János, id. Orosz Ferenc és Kóczen György hitelesített. A felvételi előrajzokat, a birtokrészleti jegyzőkönyvet és a birtokosok névsorát Szarka Ferenc mérnök készítette (SZSZBML VI.181. 34. VII/4 és továbbiak).

A térképeken pontosan megjelölték a Dessewffy-szeszgyár helyét, útcsatlakozásait, környezetét és épületeit. A gyár a három épületből álló Fövényespuszta és huszonkét épületből álló Zsindelyespuszta között állt. A Fövényestől a Nyírvíz-szabályozó csatorna választja el a 231. házszámú üzemet, míg a Zsindelyessel egy széles, fákkal szegélyezett út köti össze. Négy birtokrészleti számot érint az az uradalmi, lóvontatású ipari vágány (a jegyzék szerint lóvasút), amely az újfehértói vasútállomásig vezetett. A Dessewffy szeszgyárnak ugyanis külön vasúti összeköttetése volt az újfehértói indóházzal, a sínpár a szeszgyár északkeleti sarkától indult, a szeszraktár mellől. Így mindkét irányban szolgált, terményt többnyire hoztak, szeszt és állatot vittek a ló húzta fémkerekes kocsik. A nyersszeszt Nyíregyházára szállították a finomítóba, a városba vagy a vasúti raktáraiba a feljegyzések szerint időnként gabonát is adtak el. Négy épülettömböt jelölnek a gyártelepen.

A Wonek Alajos felmérési felügyelő által pontosított kötetekben birtokrészleti és házszámokkal, művelési ággal, térfogattal és birtokossal ellátva felsorolják az ingatlanokat. A szeszgyár, a Zsindelyes és a Fövényes területei, épületei Dessewffy Ottó nevére vannak bejegyezve. 1895-ben néhány helyen Ödönre javították az Ottó nevet, míg egy átírt házszámú lakóházat és környékét, 54 kat. hold szántóföldde együtt Csanádi Adorjánra módosították. Dessewffy Gyuláé a Vadas egy része, és a nevén több ház, dohányoslak, kocsma, kerülőház szerepel a faluban, illetve a vendéglő a vasútnál.

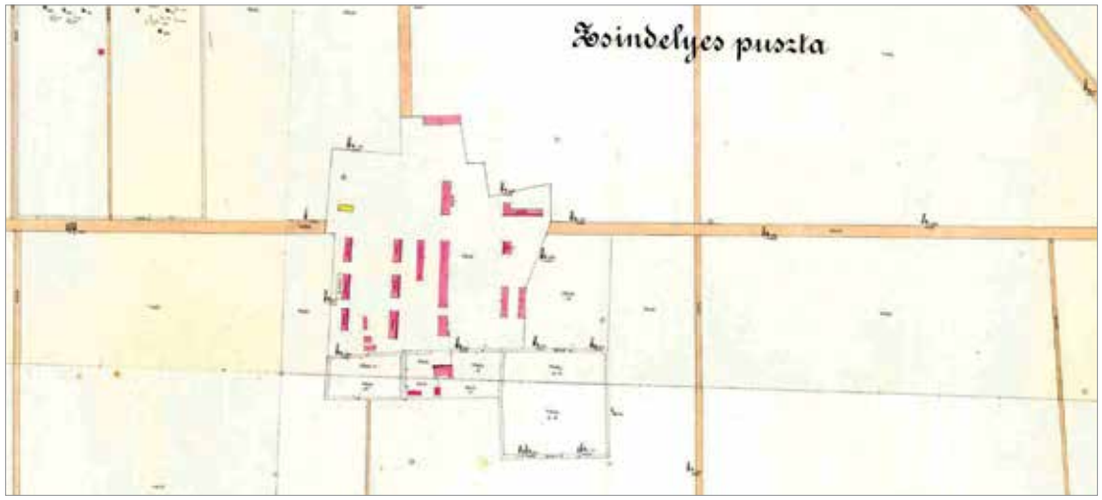
A megyei lap egyik 1894. évi számában Eladó sőre címmel 36 hízott tinót ajánlanak megvételre a Puszta-Fövényesi szeszgyárnál, ahol bővebb felvilágosítás is kapható. A Dr. Linck-féle zsírlugliszt (legolcsóbb és legártalmatlanabb mosó- és tisztítószer) és „Asszonyi szépséget szappannal való mosás által kapni” hirdetések közötti kis közleményben azt is tudatják, hogy Újfehértón van a vasútállomás.

Az 1894. évben elkészült katasztери térképen végül is a 2356 számon szerepel a szeszgyár (GPS 21.7155, 47.8395) és 2357-tel az ipari kisvasút.

Fövényes puszta három és Zsindelyes puszta huszonegy épületét rajzolták be, helyrajzi számokkal, és jól látszik, hogy ekkor már a Homoktagnak tartott terület nyúlványát és az úrbéri földekig az egész területrészt Zsindelyes pusztának hívják. (Mind a tanya, mind a puszta szónak hat-nyolc jelentését és többször annyi jelentésárnyalatát különítették már a nyelvészek. Annyit érdemes itt megjegyezni, hogy a puszta szó annak idején uradalmi majorságot jelentett. A tanya szó az Alföldön is többféle épület-

## FŐSZOLGABÍRÓI FELSZÓLÍTÁS

*A Dessewffyek itteni birtokának XIX. század eleji nagyságáról tudósít bennünket. 1834-ben a nádudvari járás főszolgabírája arra szólítja fel Gróf Dessewffy Ágostont, hogy a Hugyaj helységbeli 4800, a Fövényes pusztai 1288 és a Butka pusztai 500 hold birtoka alapján számított 214 pengőforint és 25 1/3 krajczár kötelezettségét egy hónapon belül teljesítse. Ez az összeg országosan előírt szabályok szerint felajánlás az Országgyűlés költségeire, a Jankovich-féle gyűjtemény megvásárlására és a nemzeti múzeum épületének felépítésére szolgál.*




Zsindelytetős lakóházak és gazdasági épületek 1894-ben, nyílegyenes utak találkozási pontján – modern uradalmi majorság

csoportot, településelemet jelölt. Többnyire egyedülálló lakóhelyre gondolunk, de a Nyírségben főként házcsoportokat értettek rajta, mint esetünkben, majorságból kialakulókat; a nyíregyházi tirpákokét bokortanyáknak is nevezik.)

A Dessewffy-szeszgyár négy épülete jól kivehető, északnyugaton van a főzdeépület, délebbre az istállók és a raktárak. Két árok is vezet hozzá, az egyik az Érpatak ágából. Tűzvédelmi célból szükséges volt megfelelő vízmennyiséget tartani a veszélyes üzem közelében, a gyártól északnyugatra jelzett gémeskút legfeljebb a sőre marhák itatására elegendő vizet adhatott.

Az észak-déli nyúlású gyárépület hossza mintegy ötven méter, legnagyobb szélessége ennek a fele. A kéménye az északnyugati sarokhoz volt hozzáépítve, a vasúti sínek pedig az északkeleti sarkáig haladtak az épületkomplexum keleti oldalán. A két hosszú gazdasági épületet, istállót középen összekötötték, a hosszabbik építmény 62-64, a rövidebb 45-46 méter hosszú lehetett, a szélességük 10-11 méterre tehető.

A gyártól egy szűk út vezet nagy ívben az Érpatak ágán át a fövényesi épületekhez. Fövényes puszta az Érpatak menti szántókat és a mocsaras-lápos-szikes réteket foglalja magában. Ugyancsak szűk és a mocsarakat kerülgető út visz a gyártól Érpatak belterülete, illetve elágazva Újfehértó felé. A Zsindelyes lakott területéhez viszont egy nyílegyenes, széles, fasorral szegett út visz, amely áthalad a Zsindelyes északi felén, és az ugyancsak nyílegyenesen Nagykállóba vezető országútba csatlakozik.

A nyílegyenesség azért érdemel hangsúlyt, mert ez az út a Dessewffyek üzemi céljait szolgálta, nyilván az uradalmi gazdálkodás kiterjedt mérete miatt. Később a burgonyatermesztés, a nagymértékű hízóállattartás és a szeszgyár szükségletei is megkövetelték a jó utat. A Zsindelyes pusztának nevezett hatalmas terület egésze rendezett szántók, rétek és legelők együttese, jókora parcellákkal és ugyancsak nyílegyenes mezei utak sűrű hálózatával. Röviden: ez már egy földesúri mezőgazdasági nagyüzem képét mutatja.

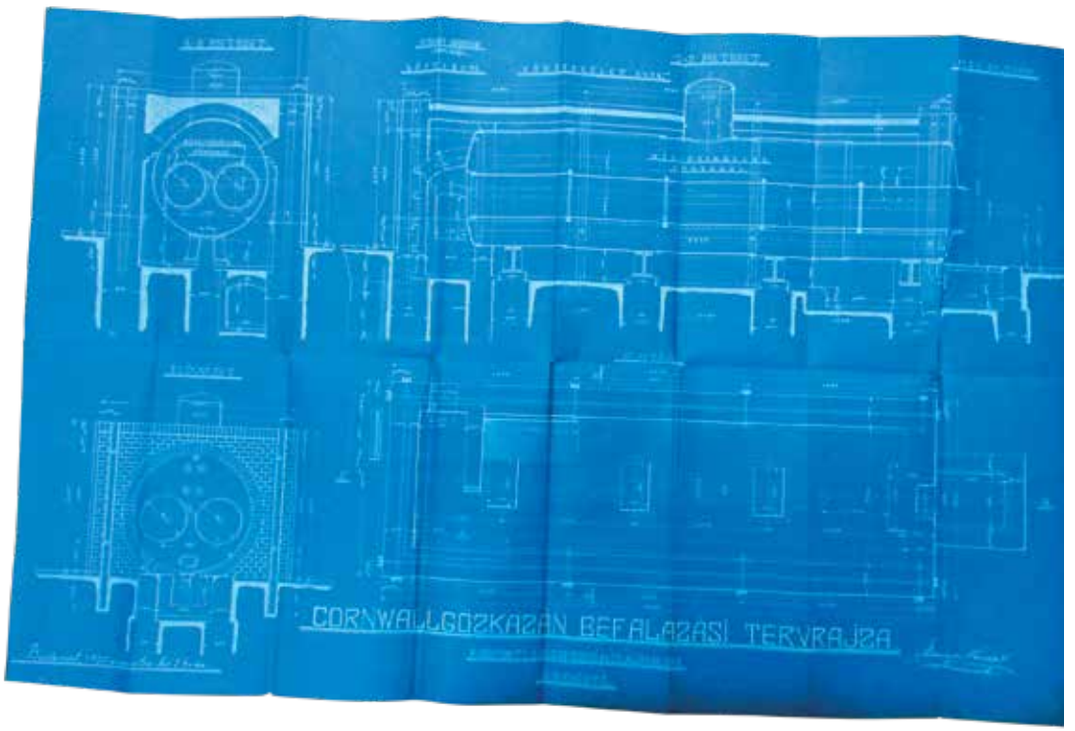
A Zsindelyesen 1894-ben kilenc lakóépület volt. Közülük hat cselédház két sorban a nyugati részen, kettő az egybefüggő terület északkeleti, egy a déli részén, mintegy körbefonva a gazdasági épületeket, melyekből tizenkettőt vittek fel a térképre. Az egyik cselédház alatt volt a hatalmas pince, amelybe szekérrel is be lehetett hajtani.

Az egész Zsindelyestanyát, amely körülbelül 300x360 méteres területen feküdt, facsoportok, fasorok övezték.

Trianon után óriási veszteségek érték a magyar szeszgyártást. Míg 1898-ban 102 millió, 1922-ben már csak 37 ezer hektoliterfokot állítottak elő. A 825 mezőgazdasági szeszgyárból mindössze 128 maradt a megcsonkított országban. 1921-től ezeknek is előírták ismét, mennyit termelhetnek. Kénytelenek voltak naponta kevesebbet kifőzni, hogy a cefremoslék hosszabb időn át rendelkezésre álljon a marháknak. Ötszörösére növelte viszont a termelést a néhány évvel később, 1927-ben bevezetett új szabály: a benzinbe kötelező volt szeszt keverni.

A Dessewffyek érpataki szeszgyára ezt a fellendülést már nem érte meg. Az első világháború alatt előbb a hadiipari fémbegyűjtés, majd a román megszállók fosztogatásai működésképtelenné tették az üzemet. Az amerikai pacifizmus és a szovjet kommunizmus rászabadította az országra a román hadsereget. A Nyírség is elesett. Újfehértót és környékét 1919. április 27-én szállták meg. Vandál csapatoktól az 1919-ben Újfehértóra költöző Scholem Lezer csodarabbi sem tudta megvédeni a várost és környékét, nemhogy a tanácsrendszer vöröskatonái. A visszaemlékezések szerint a 16. román gyalogos hadosztály katonái romboltak és ettek-ittak Érpatakon is, eltüntették az állatállományt, majd a következő év elején visszavonulóban magukkal vittek mindent, ami mozdítható volt. A szájhagyományban fennmaradt történet arról, hogy fel is gyújtották az üzemet, leégett a zsindely róla.

A gróf nyilván felszereltethette volna újra az üzemet, de tájékozott emberként ismerhette a szeszgyártás háború utáni korlátozott esélyeit. A nemzetgyűlésben ekkortájt heves ütközetek voltak a szeszforga-




1920 őszén romokban Dessewffy gróf zsindelyesi szeszgyára, és termelni kezd az újfehértói nagy főzde Cornwall gőzkazánja

szakszerűen

Balogh Imre

szerel és javít. 1313 Bethlen-utca 6.

Eladó az újfehértói állomáshoz 4 km.-nyire, kő-út mentén a Dessewffy-féle birtok Zsindelyes-tanyája a volt szeszgyár épületből kibontott kitűnően égetett nagyméretű első osztályu 150000 db falitégla, 40 mázsa hengerelt vastartó gerenda, 650—900—250 cm. hosszu és és különböző magasságu méretekben, 4 db gömbölyü vasoszlop 350 cm. magas 22 cm. átmérőjü, ezenkivül egy 5 szakaszu, cement cseréppel fedett dohánypajta, kitünő jó anyagból, mindenféle hosszméretben kerítés riglinek, szarufának való szép drugárfák és 5 m. hosszu akácfa oszlopok, 10 db vasvályu teljes felszerelésével lovak részére. Értekezni lehet **Jakab Kálmán** építési vállalkozóval, Nyíregyháza, **Maláta-utca 4. szám**, minden vasárnap, hétköznapokon pedig kint a Zsindelyes-tanyán. 1780

A szeszüzem utóélete: Jakab Kálmán építési vállalkozó 1921 áprilisában meghirdeti a gyár bontott anyagát, közte 150 ezer darab nagyméretű téglát

lom korlátozása ügyében, felháborítónak találta egy képviselő például, hogy a mezőgazdasági szeszgyártól 24 koronáért átvett szeszt a likőrgyárosok 1000 koronáért adhatják el. Két nagybanki érdekeltségű ipari szeszgyár került privilegizált helyzetbe, a mezőgazdaságiak viszont veszítettek jogosultságaikból.

Az érpataki uradalmat a háború végén a gróf bérbe adta Kupferstein Jakabnak, a tanácsköztársaság idején is ő működtette a majorságot. Időnként nem talált szakembereket, hol vincellért, hol kovácsot és kerékgyártót keresett még 1920-ban is.

A grófok levéltári hagyatékában eddig nem sikerült dokumentumokat találni az üzem felszámolásáról. Hogy mi maradt meg a rablások után a szeszgyár épületéből, arról viszont pontos képet kaphatunk a Nyírvidék című lap 1921. április 10-i számából. Jakab Kálmán nyíregyházi építési vállalkozó bontotta el az épületeket. Az újságban hirdetést adott fel a Zsindelyes-tanyán rendelkezésre álló, nagy mennyiségű bontott építési anyagról. Nem kevesebb, mint 150 000 kitűnően égetett, nagy méretű fali téglát ajánl megvételre! Kilenc méter hosszú hengerelt vas tartógerendák, 22 cm átmérőjű (!) vasoszlopok és mindenféle méretű drugárfák (gerendának nem, de szarufának stb. még elegendő vastagságú rönkök) is kaphatók. Emellett a teljes dohánypajta és tíz lóitató vasvályú szerepel az ajánlati listán. Összehasonlításképpen említjük, hogy gróf Eszterházy Miklós kisvárdai szeszüzeme a XIX. század elején 40 ezer égetett téglából és 30 ezer vályogból állt.

Egy héttel későbbi hirdetésében a vállalkozó már jutányos áron kínálja a szeszgyári anyagokat Zsindelyes-tanyán, és az ottani anyagok felhasználásával építkezést is vállal. Sietős lehetett Jakab Kálmán dolga, mert hétköznapokon a tanyán, vasárnap a Maláta utcai házában is lehetett vele „értekezni".

Ebben az időben sok dolog volt eladó a Dessewffy-majorban, 3000 kéve príma nádat hirdetésben kínáltak a zsindelyespusztai szeszgyárnál. Parcellázás is volt, 1920. augusztus végén S. Szabó László ügyvéd még 200 hold homokra, 40 hold erdőre, 30 hold szőlőre, 50 hold kötött- és 5 hold kaszálóföldre várt jelentkezőt. Az érpataki gazdáknak ekkor ötszáz hold legelőt adott bérbe az uradalom, a főzde megszűntével valószínűleg csökkent az állatállomány. Ennek ellenére 1931-ben a hatezer hektáros hugyaji határ egyharmada még a Dessewffyeké. Ők a minőségből nem adtak alább, erre utal, hogy 1934-ben az érpataki mangalicáik bizonyultak a legszebbeknek egész Szabolcs megyében.

A gyár maradványait elvitték, a megmaradt kisebb épületben az 1920-as években még lakott néhány család. Akkor gyártanyának nevezték a gyár helyét. A romok a második világégés után is lapultak a dudva alatt, csak az 1970-es években takarította el a téesz.

1920 után az állam a központi szeszfőzdéket támogatta, mivel azok többnyire városok és községek tulajdonában álltak, és ebből származott jókora jövedelmük. Már a világháború idején sorra épültek gazdatársulás létrejöttével szövetkezeti főzdék, az egyik gondosan megtervezett közülük Nagykállóban.

A nyíregyházi levéltár őriz dokumentumokat egy másik közeli, az újfehértói nagy szeszfőzde felépítéséről (SZSZBML VI. 301.) A Központi szeszfőzde és olajmalom 1920 szeptemberében arra kéri a kerületi iparfelügyelőt, hogy lehetőleg október 10-ig ejtse meg a Cornwall gőzkazánjuk próbanyomását. A 310 koronás díjat befizették. A gép Prágából származik, a gyárossal technikai okok miatt nem tudnak gyorsan kapcsolatot teremteni a nehéz időben, ezért kérik, hogy később nyújthassák be a gép gyártási évét és számát. A kazán hossza több mint hét méter, az átmérője 1,8 méter, és 13 mm-es Siemens-Martin folytvas lemezből készült. A két világháború között központilag főzték ki a környék cefréjét.

Érpatak keleti szomszédságában, Nagykállóban is központi főzdét építenek a társult gazdák. A világháború kellős közepén is míves épületet terveztetnek

# Kecskések magánfőzdéjében éjjel-nappal fűtötték a kazánt

Kecskés Gyuláé és az édesapjáé az első érdem, hogy Zsindelyestanyán újra nagy tételben kezdett fortyogni a lé az üstben. Nem kis házi lepárlóra kell gondolni, hanem a kommunista idők tilalmi időszaka utáni méretes bérfőzdére – magántulajdonban.

A politika 1982-ben vált annyira feszültté, a magyar gazdaság pedig dollárhitel nélkül annyira működésképtelenné, hogy a „gőzkiengedés" keretében butikok és kifőzdék után engedélyezték magán bérfőzdék működését.

Az ország negyedik magánfőzdéje kezdte meg a működését 1984-ben Zsindelyesen. Ráadásul nem állami vagy szövetkezeti szeszfőzdét vettek bérbe Kecskések, mint mások, hanem maguk hoztak létre egy újat.

A magukat itt szó szerint kell érteni.

Apa és fia korábban soha nem főztek pálinkát, még stikában sem. Ha összegyűlt valamennyi cefréjük, akkor Nagykállóban főzették ki. Az ottani főzdevezető, Szulyák úr ültette el barátja, az idősebb Kecskés fülében a bogarat, hogy ideje volna nekik is beszállniuk a szeszgyártásba, ha már így megnyitották a csapot.

Az idősebb Kecskés mindenhez értett, ami fémből volt, akár mozgott, akár nem, s ha igen, akár gőz mozgatta, akár gázolaj. Ez volt a családi öröksége. Hofherr traktortól a szecskavágóig bármit megjavított. Valaha nekik is volt ilyen traktorjuk meg cséplőgépük, de a kollektivizálás elvitte a család vagyonát. Csak kisiparos lehetett, de így is komoly csavarkészítő, esztergályos és javító

Bátrak és vidámak voltak a sógorok a kilencvenes évek elején – elmentek az orosz katonák, Papp József és Kecskés Gyula közös céget alapított, és vodkát vitt utánuk. A féldecis gyümölcspálinkák hasznából pedig kiváltották a házaikat terhelő négymilliós jelzáloghitelt

Farepesztési bemutató Zsindelyesen, a bérfőzde mellett, előadja Kecskés Gyula kisiparos, felelős üzemvezető

műhelye volt. A fiú itt nőtt bele a gépészetbe, egyenes úton jutott a debreceni Mechwart-technikumba.

Megemlítette a baráti ötletet a fiának. Az ifjú pályája éppen sikeresen ívelt felfelé, ahogyan felfutott az Újpesti Gyapjúszövőgyár újfehértói üzeme is. Míg 1975-ben háromszázan dolgoztak a gyárban, öt évvel később több mint ezerkétszázan. Ennyi embernek nem kellett ingáznia a nagyobb városokba, és kevesebbet kerestek ugyan, mint a pesti gyárban foglalkoztatottak, de jóval többet a helybéli átlagnál. A fizetésére az ifjabb Kecskés sem panaszkodhatott, az üzem harmadik embereként szépen keresett, a tudását és ügyességét egyre magasabb beosztás is visszaigazolta.

Mindezek dacára az atyai szó megfogta. És nem is engedte el. Gyula ezt máig a sors megmásíthatatlan akaratának tartja.

„Nem tehettem mást" – így fogalmaz. Elmondta a tervét a gyárigazgatónak, és az hiába győzködte, hogy mekkora karrier esélyét veszíti el, főmérnökké akarják éppen kinevezni, de hiába kérlelték és intették Pestről is. Sok kollégát meglepett, amikor a fonoda főosztályvezetője beadta a felmondását.

Talán egy év sem telt bele, 1984 nyarán már a vasút melletti saját főzdéjében figyelte tágra nyílt szemmel, ahogy élete első pálinkacseppjei megjelennek a finomítóüst kifolyóján...

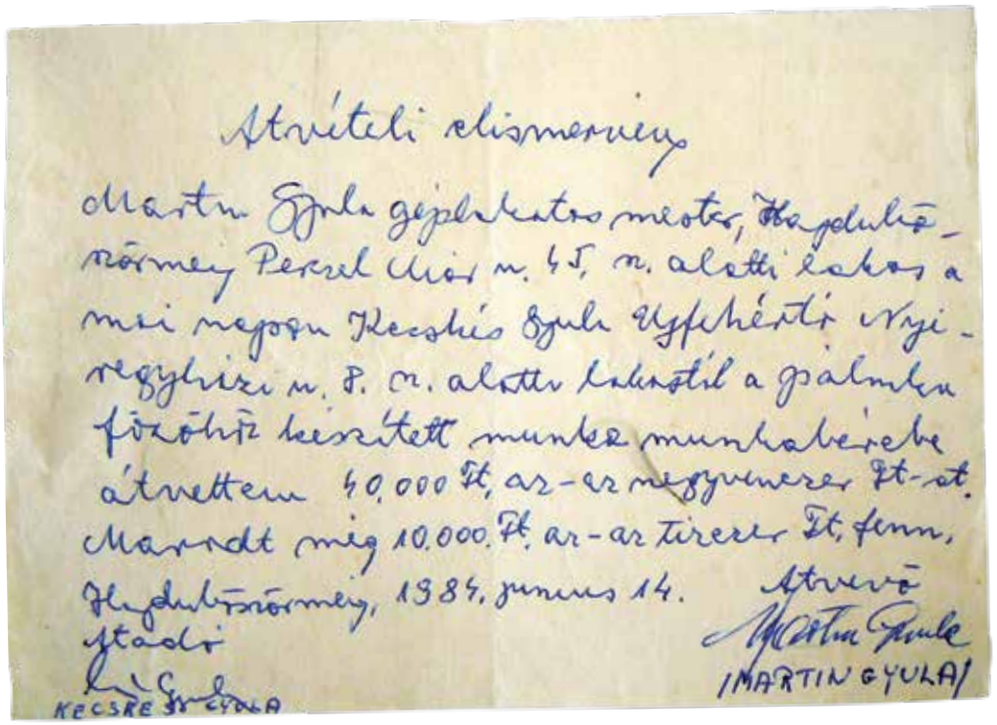
Öregedő nyár volt a csoda idején, az apjával ültek a pálinka szentélyében. Előtte sűrű hónapok teltek el. Nyugdíjas házaspártól, Varga Istvánéktól vásárolták meg az állomásfőnöki tanyát, amely több út kereszteződésénél van, minden irányból jól megközelíthető. Évszázadon át nem véletlenül működött ott csárda. A csaknem kétezer négyzetméteres érpataki portán vágtak bele a nagy vállalkozásba 1983 novemberében. Szatmári Istvánné építőipari üzemmérnök a következő tavaszon elkészítette a szükséges terveket. Beszereztek egy Lampart gyártmányú, Weszyczki féle, használt szeszmérőt, azt a tolcsvai Békeharcos Mgtsz ALKOL üzemegysége Budapesten, az angyalföldi Tahi úton rögvest felújította, és júniusban az Országos Mérésügyi Hivatal hitelesítette. Egy tucatnyi hivatal további engedélyekre ütött pecsétet. Gyula értett a gépészethez és értett a szóhoz, gyári vezetőként a jogismeret, a szervezéstudomány sem volt idegen számára.

Ha a szabályok megengedték volna, a két Kecskés az üstöket és tartályokat is maga készíti el, a tudásuk megvolt hozzá. Nem tehették, ezért az állami engedéllyel bíró, hajdúböszörményi Martin Gyula géplakatos mesterrel készíttették el. Februárban szerződtek vele, százezer forintért, kikötve, hogy a szükséges anyagokat, a vörösréz lemezeket és még a bronzperselynek valókat is mind Kecskések szállítják. A főzőüst 487 literesre, a finomító 325 literesre sikeredett. Többszöri felújítással, de máig működnek a Zsindelyestanyán.

Az üstökön kívül azonban az égvilágon minden munkát ketten végeztek el. Az épületek átalakítása, a főzde megépítése, a terület rendezése, a berendezés ezerféle feladatot adott. Az idősebb Kecskés elemében volt. MÉH-telepeken keresett alkalmas anyagot, a boltokat járta, tervezgetett és a fiával fúrt, faragott, vésett és hegesztett. Tégláról téglára, ablaktól ajtóig, vaslábtól hűtőig sorra haladtak. A főzőépület falai vályogból voltak, kőporos vakolattal, a tetőn szalagcserép futott.

Gyula közben a szeszipari kutatóintézetben, szintén az elsők között, felelős szeszipari üzemvezetői képesítést szerzett. Gyors észjárása és az üzemmérnöki tudása megkönnyítette a pályaváltást, lazán beletanult a pálinkafőzésbe. Ha már hozzáfogott, a legkorszerűbb megoldásokat igyekezett alkalmazni, sok ötlete növelte a hatékonyságot, az édesapja pedig kifejezetten élvezte a közös üzemépítést. Így az eredeti kalkulációkban szereplő 3,5 millió forintos összeg végül alig lépte át az egymilliót. A főzés fortélyai közül sokat hajdúhadházi szeszfőzdésektől tanult meg, de mindenütt csipegetett, amerre járt. Az engedélyek megvoltak, kitűnő víz jött Geszterédről, pár évvel előtte adták át az Újfehértó környéki vízvezetékrendszert, és érkeztek sorra a baráti-ismerősi cefrék.

Páll Antall nyugdíjas pedagógus éjszakánként szeszfőző mester a veje kisüzemében. Amint ideje volt, a papírmunkákat is könnyedén elvégezte



Átvételi elismerés

Martin Gyula géplakatos mester, Hajdúböszörmény Perzel Ucca u. 45. sz. alatti lakos a mai napon Kecskés Gyula Újfehértó Vörösregyházi u. 8. sz. alatti lakostól a gyalmba főzőhöz készített munka munkabérébe átvettem 40.000 Ft, az-az negyvenezer Ft-ot. Maradt még 10.000 Ft, az-az tízezer Ft, fenn.

Hajdúböszörmény, 1984. június 14.

Átvevő
Martin Gyula
/MARTIN GYULA/

Átadó
Kecskés Gyula

Hajdúböszörményi géplakatos mester készítette el a bérfőzde üstjeit, Kecskés Gyula zsebből fizetett

Akkor egy hektoliterfokot 25 forintért kellett a hivatalos közlöny szerint „befőzni", ennyi volt a hatósági irányár, és amelyik főzdés betartotta, annak nem kellett árvetéseket készítenie. Érpatakon belefértek az árba, és őszről őszre többen szállították hozzájuk a főznivalót, terjedt a jó hírük. Újfehértón éppen nagy átalakításba fogtak a szeszfőzdében, az addig odajáró bérfőzetőknek a városszéli Béke telep kényszerű, de könnyen elérhető pótlék volt. Aki átjött, Kecskéséknél ragadt.

Úgy megszaporodott a munka, hogy előbb éjjelre, aztán már nappal is segítséget hívtak – kézenfekvő volt, hogy a családból. Gyula apósa, Páll Antal volt az első segítő családtag. Éppen nyugdíjba vonult a katedráról, jól jött egy kis mellékes meg kedvét is lelte benne, hamar jó főzőmesternek bizonyult. Gyula pedig örült, mert édesapjának a figyelme az üst rezére még csak-csak érzékeny volt, de a tartalma már nem mindig kötötte le. Papa, úgy hívta mindenki, éjszaka el-elbóbiskolt. Pár év múlva bekapcsolódott Gyula két sógora, a teherfuvarozó Juhász István és a téeszben terményforgalmazásért felelős Papp József, éjszakánként váltva jártak ki a tanyára. Végül is úgy alakult, hogy mindhárom Páll-lány férje aprította a fát, kínálta a kazánt, mosta az üstöt. A lányok édesapja éjjel, Gyula meg nappal volt főzőmester.

Így ment ez 1989-ig. Húsvétkor Kecskés Gyula elment Papp Józsefékhez, meglocsolni a lányokat. Akkor közölte a sógorával, hogy az év végén befejezi a főzést, kimegy Nyugatra és megnézi, hogyan működik a kapitalizmus. Ajánlotta Józsefnek, ha van kedve hozzá, bérbe adja neki a főzdét. Hamar választ kapott. Papp József pár nap múlva azt álmodta, hogy leszámolt a téeszből, rögtön eldöntötte, hogy főzdés lesz, és a felesége kész volt vállalni, hogy esetleg mindenüket elveszíthetik. Tizenegyezer forint volt József fizetése a téeszben, akkortájt Gyula háromszáz forintot adott éjszakánként a sógoroknak.

Izgalmas helyzetbe került Papp József a munkahelyén, mert két hónap fizetés nélküli szabadságot kellett kérnie az újfehértói Vörös Hajnal téeszben, hogy elmehessen a nyári főzdevezetői tanfolyamra. Éppen betakarítás idején, terményátadásért felelős emberként bement a kéréssel a téeszelnökhöz, elmondta, hogy nehéz megélniük, mellékállást kell vállalnia, és hogy mit szeretne. Farkas András kérdésére, hogy mikortól, a jövő hetet jelölte meg, és azt a választ kapta, menjen. Ősszel már kézben volt a felelős üzemvezetői oklevél, újra bekopogott az elnökhöz, hogy december végén elhagyná a téeszt, várja a főzde. Ismét „menjen" volt a válasz. Amikor 2017-ben ezeket a pillanatokat Papp József felidézi, így fogalmaz az elnökről: „Irgalmatlan és nagyon emberséges ember, nagy E betűvel. Milyen érdekes, hogy most emlegetem, és éppen a hétvégén találkozom vele ünnepi ebéden. Huszonöt éve ment nyugdíjba Farkas András".

A december elsején keltezett bérleti szerződésben 12 ezer forint havi díj szerepel, és a tanya területének a szeszfőzéshez szükséges részét használhatja a bérlő.

A megyei tanács ipari főfelügyelősége 1989 decemberében tudomásul vette, hogy Kecskés Gyula és felesége, Páll Erika az 1990. esztendőre bérbe adja a szeszfőzdét Papp Józsefnek. Egyúttal az üzembentartási engedélyt már a bérlőnek adta meg, aki korábban megszerezte az üzemvezetői képesítést.

Varga László, az Újfehértói Nagyközségi Közös Tanács V.B. szakigazgatási szervének vezetője szintén decemberben engedélyezte, hogy Papp József „gyümölcspálinka előállítása kisipari tevékenységet"

Korai érpataki kísérletek a jó minőségű gyümölcspálinkával a kilencvenes évekből. Nem volt nagy keletje. Túl drágának találták a vevők a mindenütt kapható hidegúti vegyesgyümik mellett

végezzen a Béke telepen. A működési engedély segítő családtag vagy alkalmazott foglalkoztatását is lehetővé tette. A bérlő ezt ki is használta, Papp József felesége és az ő szülei már január 5-én nyilvántartásba kerültek.

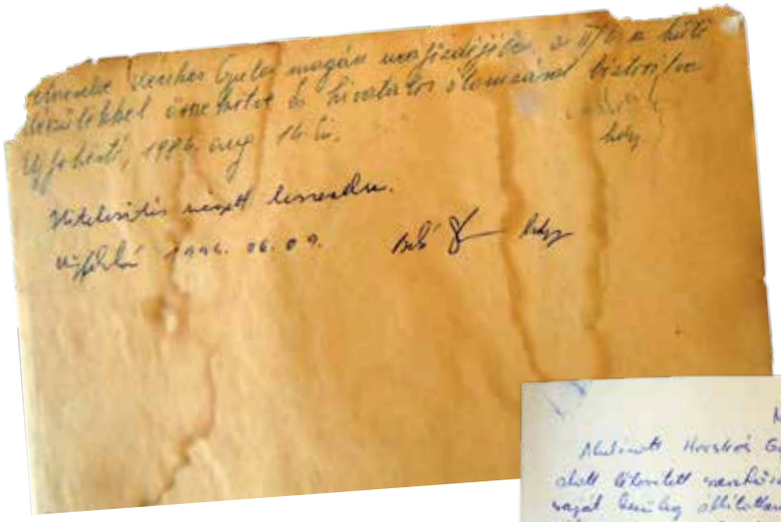
A bérbeadás a vámosoknak okozott némi fejtörést. Soltész József éppen parancsnoki kinevezés előtt állt a nyíregyházi vámhivatalban, amikor elé került a párját ritkító eset. Valaki magánfőzdét akar bérbe adni a sógorának?! Kecskés Gyulának sikerült meggyőznie, hogy a törvény nem tiltja az ilyen bérbeadást, hiszen példa sincs rá, akkor mi akadálya lehetne. Utánajárt a pénzügyőr tiszt, engedélyezte, és Papp Józsefék máig felnéznek rá. A hatvan éves Soltész József 2017-ben is a pénzügyőri terület vezetője a megyében, csak most a NAV igazgatóhelyetteseként.

Végül minden elrendeződött addigra, amikor Kecskés Gyula Budapesten beszállni készült a párizsi járatra. A repülőtéren azt kérte Papp Józseftől, ne csak a főzdére, hanem a családjára is vigyázzon.

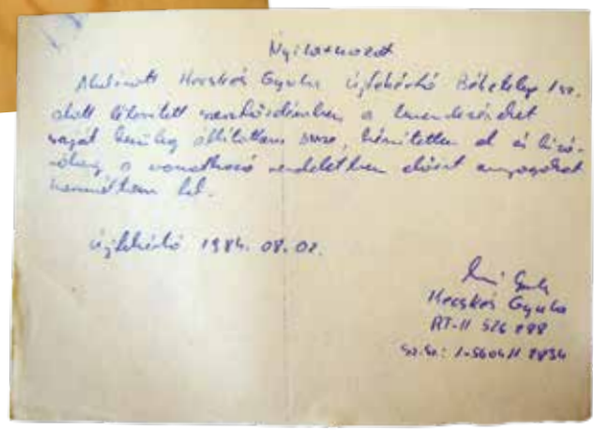
A sógor mindkettőt betartotta.

Egy-két hónapig voltak álmatlan éjszakái Papp Józsefnek. Háromszáz mázsa fa hevert az udvaron, és minden reggel eszébe juttatta, hogy annak az árával még tartozik Kecskés Gyulának, elutazása előtt nem volt annyi pénze, hogy kifizesse. A többi nem okozott gondot, inkább növekedett a pálinka iránti vonzalma.

Amikor egy év múlva visszatért a világlátott ember, rögtön észrevette, hogy Józsi sógor a szíve mélyéig belemelegedett a pálinkafőzésbe. Sok új terv motoszkált Gyula fejében. Leginkább a társas vállalkozás francia gyakorlata izgatta, és annak a meghonosítása. Párizsban temérdek élmény érte. Nem turista volt, a nagybátyjánál lakott. Kutyát sétáltatott, a szomszédoknál javítgatott, ezermesterkedett, mint idehaza az apja. Egy ideig ingyen munkát vállalt a SAAB-nál, óriási élménye volt, hogy láthatta a működésüket, a technológiájukat, a munkaszervezést. Sok koreai és kínai ember beilleszkedését is megfigyelhette odakinn.



A szeszmérőt 1984. augusztus 14-én látta el ólomzárral, majd tíz évvel később hitelesítésre elvitte Bakó Sándor pénzügyőr hadnagy



Kecskés Gyula, szakmáját tekintve üzemmérnök, kézírással igazolja bérfőző kisiparosként, hogy a szeszfőzdéje berendezését maga készítette és állította össze (indigós másolat)

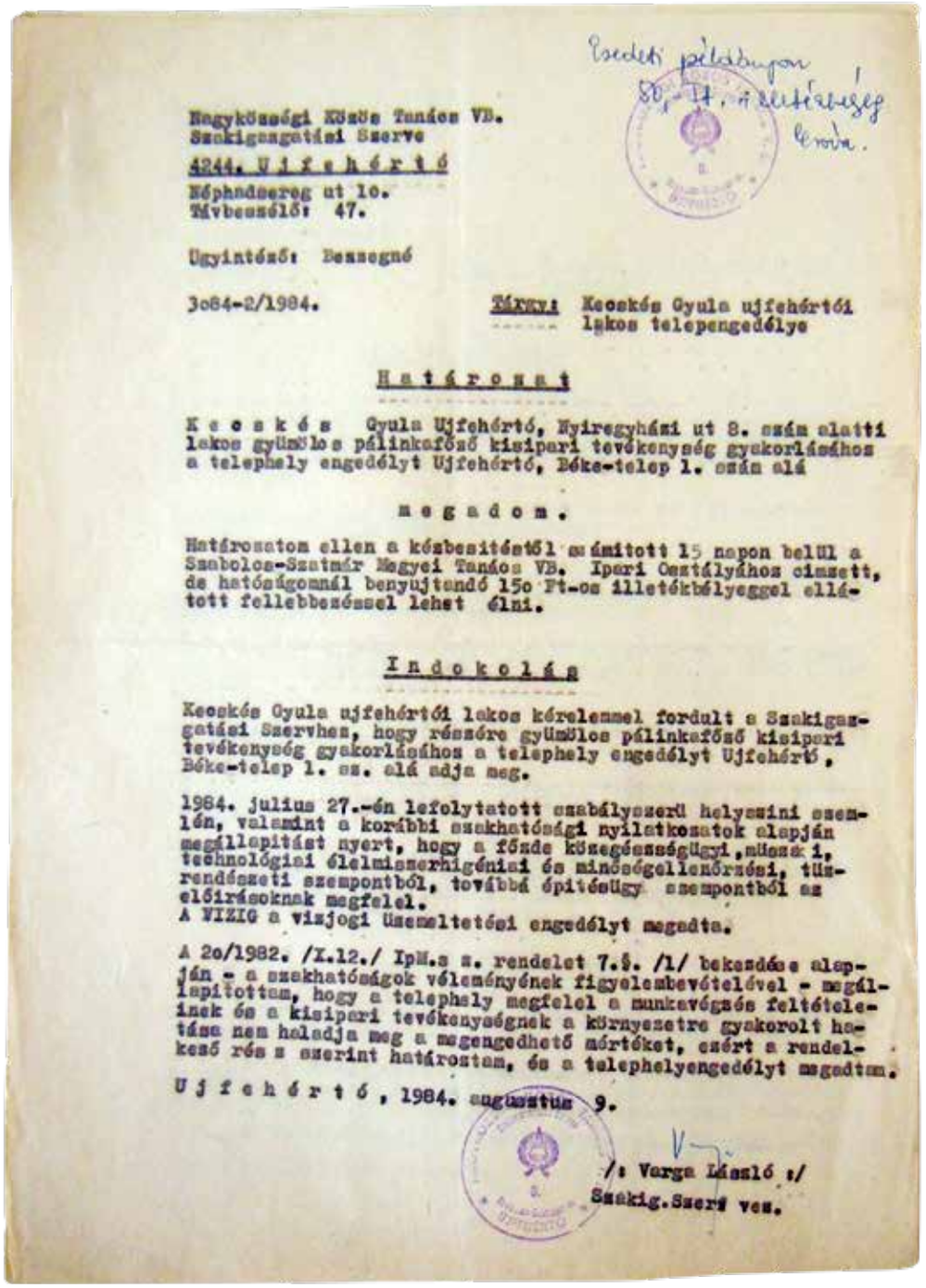
A magánfőzdéből hamar közös családi vállalkozás lett, együtt terveztek már Papp Józseffel. Addig, hét idényben csak bérfőzést vállaltak, de 1990-ben kereskedelmi jogosítványt szereztek. Az első jövedéki engedélyesek között voltak, és az év végén megalakították az Abszint Szeszipari Kft.-t. Tíz évig ment még a bérfőzés, mellette viszont saját palackozásra gyümölcspálinkát gyártottak.

Gyula két nagy ötlete, a féldeci és a vodka, nem kevés szerencsével és József szakmai elkötelezettségével párosulva, életképessé tette a vállalkozást.

Rengeteg almát vásároltak fel, mert azt gondolták, ideje, hogy kiváló minőségű pálinkával árasszák el a piacot. Csordogálás lett belőle. A raktárban gyűlt az igazi kisüsti, az arcukon meg az aggodalom, hogy végül is miből fizetik ki a banki hitelt, amit a hosszabb távú üzlet reményében vettek fel, jelzálogként a két család házát feldobva. Huszonegyezer liter pálinkájuk és négymillió forintos hitelük volt, 36 százalékos kamattal.

Egy töprengős éjszaka után Kecskés Gyula beült a francia rendszámú Opel Asconájába, elment a tokodi üveggyárba, és annyi féldecis üveget hozott, amennyi befért a kocsiba. Úgy egy raklapnyit. Gyula rendszeresen olvasta a politikai és gazdasági sajtót, és látott egy hírt arról, hogy a hosszúra nyúlt szocialista tilalom után újra engedélyezték a féldeciseket. A család apraja-nagyja töltögette ezeket a kis üvegeket, az asszonyok pedig megpróbálták elsütni azokat a környék boltjaiban. Hőskorszaka volt a kisüzemi palackozásnak. Nyírturán gyártották a piros műanyag kupakokat, szépek voltak, de mivel a jó alapanyag ritkaságszámba ment, időnként a hőingadozástól megrepedtek. A boltosok a polcon úgy forgatták őket, hogy ne látszódjon. Persze ez nem érdekelte a vevőket, hamar rászoktak a Kecskések féldeciseire. Túladtak a sok pálinkán, egy részén ízesítve, ahogy a vevők kívánták, és visszafizették a hitelt, a bevétel maradékából fejleszteni akartak.

A kilencvenes évek közepéhez közeledve már a vadkapitalizmus legádázabb ága uralta a szeszpiacot határon innen és túl. Még a kukorica szárából is szeszt fakasztott, aki csak tudott, borzalmas cefrék fortyogtak Alföld- és Zemplén-szerte az erdőszéleken, romos tanyákon, a juhaklokban, és



Nagyközségi Közös Tanács VB.
Szakigazgatási Szerve
4244. Újfehértó
Köphadnagy ut 1o.
Távbeszélő: 47.

Ügyintéző: Benszegné

3o84-2/1984.

Tárgy: Kecskés Gyula ujfehértói lakos telepengedélye

Határozat

Kecskés Gyula Ujfehértó, Nyiregyházi ut 8. szám alatti lakos gyümölcs pálinkafőző kisipari tevékenység gyakorlásához a telephely engedélyt Ujfehértó, Béke-telep 1. szám alá

megadom.

Határozatom ellen a kézbesitésétől számitott 15 napon belül a Szabolcs-Szatmár Megyei Tanács VB. Ipari Osztályához cimzett, de hatóságomnál benyujtandó 15o Ft-os illetékbélyeggel ellátott fellebbezéssel lehet élni.

Indokolás

Kecskés Gyula ujfehértói lakos kérelemmel fordult a Szakigazgatási Szervhez, hogy részére gyümölcs pálinkafőző kisipari tevékenység gyakorlásához a telephely engedélyt Ujfehértó, Béke-telep 1. sz. alá adja meg.

1984. julius 27.-én lefolytatott szabályszerű helyszini szemlén, valamint a korábbi szakhatósági nyilatkozatok alapján megállapitást nyert, hogy a főzde közegészségügyi, munka i, technológiai élelmiszerhigiéniai és minőségellenőrzési, tűzrendészeti szempontból, továbbá épitésügy szempontból az előirásoknak megfelel.
A VIZIG a vizjogi üzemeltetési engedélyt megadta.

A 2o/1982. /X.12./ IpM.s sz. rendelet 7.§. /1/ bekezdése alapján - a szakhatóságok véleményének figyelembevételével - megállapitottam, hogy a telephely megfelel a munkavégzés feltételeinek és a kisipari tevékenységnek a környezetre gyakorolt hatása nem haladja meg a megengedhető mértéket, ezért a rendelkező rész szerint határoztam, és a telephelyengedélyt megadtam.

Ujfehértó, 1984. augusztus 9.

/: Varga László :/
Szakig.Szerv vez.

Pecsét pótlólapon 80. - Ft. illetékbélyeg kerül.

Még a nyolcvanas években is nagy érték volt a kisipari engedély, mert a kisipar a kommunizmusban a „tűrt" kategóriába tartozott. Az Újfehértó és Érpatak határán épült új főzde telephelyengedélyére 1984 augusztusában került pecsét

Nyugat Expo elnevezésű kiállításon valami jó külföldi üzletet kössön, ha már itthon eluralkodik a lapály. Úgy gondolta, nem tárgyal akárkivel. Megkérdezte, ki a legnagyobb szeszkereskedő. Megmutatták, bemutatkozott, egy percig beszéltek, és a politikai babérokra is törő ukrán partnerrel hatalmas üzletet egyeztettek.

Hazajött éjjel Gyula Ungvárról, vidám volt, letett egy üveg vodkát József elé a bérfőzdében, és azt mondta: ha egy hónapon belül ilyen minőséget tudunk szállítani, akkor tonnákban gondolkodhatunk. Összejött idejében a minőség, magyar-ukrán közös céget hoztak létre, és márkázott vodkát, brandyt és sherry brandyt szállítottak Érpatakról. A bérfőzde mellett külön telephelyen és jogilag is elkülönítve gyártotta a közös cég a Kaiser vodkát a Szabadegyházáról érkező kukoricapárlatból.

Ha el akarjuk képzelni az üzlet méreteit, egy adatból elég kiindulni: 1994-95-ben naponta több kamion fordult meg az érpataki főzde udvarán, hogy egyenesen Záhony felé vigye a terhét. Mindenki jól járt, tartósnak ígérkezett a virágzás, de hamar vége szakadt. Zavaros idők következtek odakinn, új törvényt szabtak, és pályát váltott az ukrán partner. A közös cég, az SKM megszűnt.

Egy ideig Magyarországra is gyártották a Kaiser vodkát, sikeres termék volt, biztos piaci részesedéssel. Többen is meg akarták venni a márkát, végül egy évtizeddel később a Törleynek adták el.

Az már a cég új korszakában történt.

Kecskés Gyula családból és pálinkászatból egyaránt kiszállt 2000-ben. Éppen akkor, amikor kormányzati döntések születtek arról, hogy Magyarország védett nemzeti itala lesz Európában a természet adta gyümölcs- és törkölypálinka. Azóta a világ más csodái nyűgözik le Gyu-

még borzalmasabbak jöttek a határon túlról. A hidegúti tömény löttyöket is ilyen-olyan pálinka néven aromásították. Ebbe a buliba nem akartak beszállni, valami más után kellett nézniük a bérfőzés mellé.

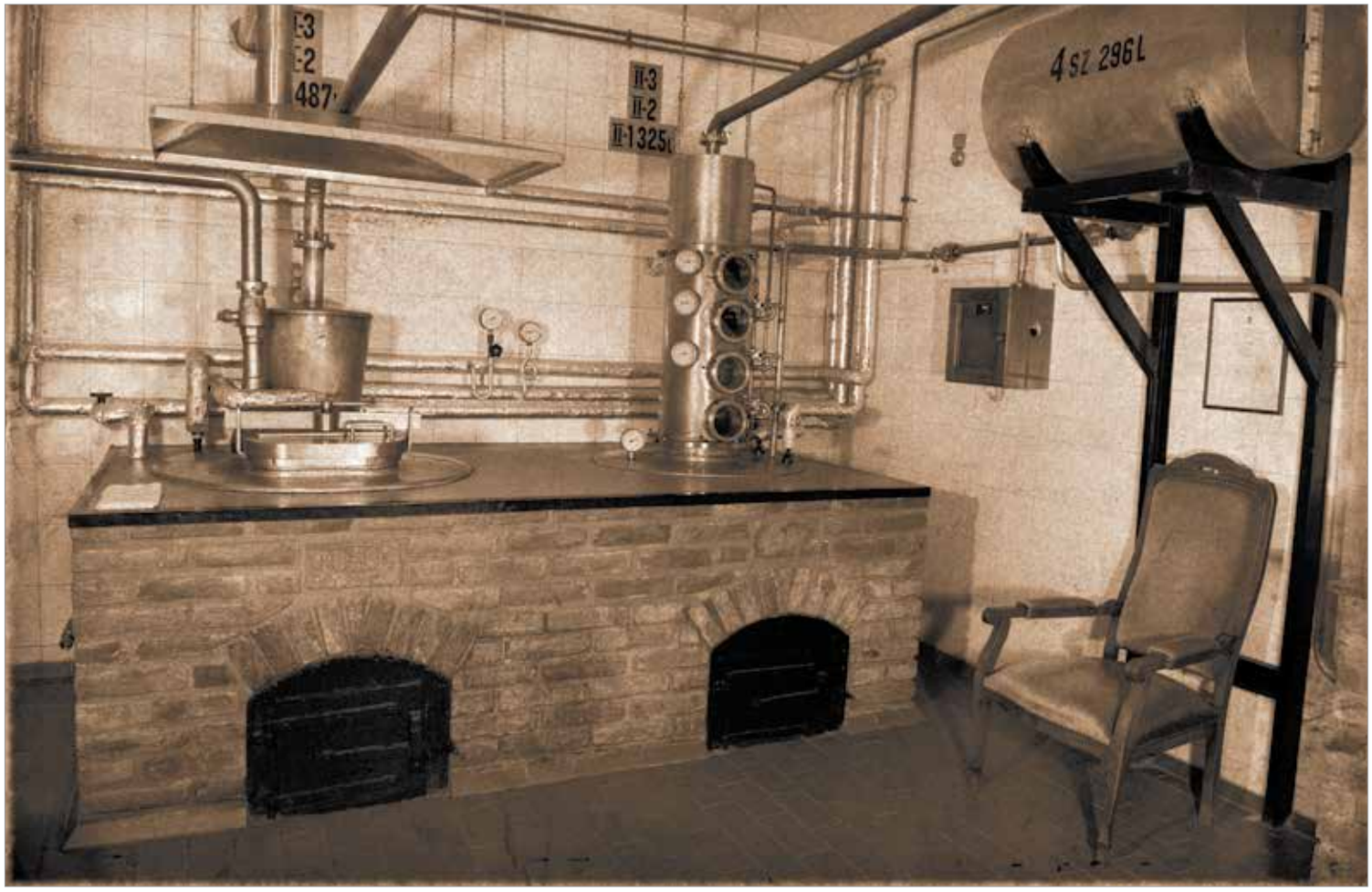
Tettek egy kísérletet a valódi gyümölcspálinkákkal 1993-94-ben. Díszes üvegekbe került az alma, a szilva, a barack és a körte, és jó árat reméltek a magas minőségű italért. Akkor azonban beütött a zárjegy, tönkrement sok nagykereskedő, a kisebbek olcsó szeszeket kerestek, és nem lehetett eladni a prémium terméket. Így a kísérletük a nagy minőségi váltásra hamar dugába dőlt, az ezredfordulóig már nem is próbálkoztak vele többször. Ment a verkli, bérfőztek és saját gyümölcspálinkát palackoztak, csurrantcseppent valamennyi haszon.

Kecskés Gyula azonban nyughatatlan volt, és elment Ungvárra, hogy a Kelet-

lát, vállalkozásokat indított a fővárosban, kiterjedt szociális akciókban vesz részt, s hite szerinti elfoglaltságokkal tölti idejét itthon és külföldön. Alkalmanként, főként ünnepeken visszatér, és örömmel hallgatja az általa létrehozott főzde újabb és újabb sikereit, melyekben a gyermekei és az édesanyjuk is részesek.

A pálinka ügye másodszor és ezúttal végleg Papp Józsefre maradt, aki azóta a Páll-lányokkal együtt Zsindelyes néven írja a több évszázados nyírségi pálinkakultúra legszebb lapjait.

A múlt értékeinek megőrzése, ami szabad világban erőt ad a vállalkozásoknak, lépten-nyomon szembeötlik a Zsindelyesnél. A régi gyümölcsfeldolgozó eszközök az udvaron emlékeztetnek a kezdeti időkre, a hajdani magán bérfőzde üstje pedig korszerűsítve ad hosszú életet a prémium pálinkáknak



# Pazar környezetben növeli Erika a családi cég rangját

Egy alkalommal, úgy 2007-et írhattunk, pálinkakonferenciát rendeztek Újfehértón. Éppen felfutóban volt az igazi pálinka rangja. Aki csak foglalkozott vele, mindenki eljött, az ország másik szegletéből is. Miniszterek, polgármesterek, professzorok, tudósok, lovagok, főzőmesterek, kereskedők, vállalkozók, újságírók töltötték meg a hatalmas termet. Kétszáznál is többen lehettek. Ötcsillagos szállodákban van olyan reprezentatív miliő, mint ott volt. Már a konferencia idején feltűnt ez mindenkinek.

Amíg a vendégek főzdelátogatáson voltak, az esti gálához rendezték be a Rió Házat, akkor még így hívták az épületet. Mindenkinek szeme-szája elakadt, amikor visszatértek, a legpazarabb nagykövetségi fogadásokon sem látni különb díszletet, terítéket, pazarabb összhangot. A menü és a felszolgálás csak fokozta a hatást, a Zsindelyes pálinkákról nem is beszélve.

Rendszeresek az ilyen rendezvények, a pálinkászok örömmel térnek vissza.

A vállalkozás legelőkelőbb intézményének, az Újfehértó főterén álló Zsindelyes Háznak a vezetője Kecskés Gyuláné, Erika. Több mint száz éves az épület, a hajdani polgári élet egyik reprezentatív színhelye volt, eredetileg kaszinó névre hallgatott, az átkosban áruház lett. Ma sincs a városnak szebb épülete. Nem véletlen, hogy a Nyírvidéken összeházasodó fiatalok a pazarul berendezett nagyteremben töltik a gyűrűváltás utáni hosszú és vidám órákat rokonok és barátok körében.

Két generáció két családból: Erika és Regina, Anikóék lánya ágyast ajánl a gyulai kisüsti fesztiválon

Terülnek az asztalok, mint a lányok álmában, és a Zsindelyes Házban is édeni halmokból válogathat a násznép, mert nincs Zsindelyes gyümölcs nélkül

Cégvezető testvérek beszélgetnek a látogatókkal a budapesti pálinkafesztiválon, 2009-ben. Rég volt, amikor féldecikkel jártak boltról boltra

Az esküvők felejthetetlenné tétele Erika egyik dolga. Ő irányítja a berendezőket, szakácsokat, felszolgálókat és a többi alkalmi munkatársat. Izgalmas, de nem ijesztő számára ez a feladat, hiszen három évtizede vesz részt a város kulturális és társasági életének szervezésében.

A kilencvenes években szombat éjszakánként a bérelt művelődési házban, Újfehértón diszkót üzemeltettek. Rengetegen jártak oda fiatalok, középkorúak.

*– A húgommal üzemeltettük az egész házat, miközben a főzdében is dolgoztunk. Fővárosi színházi előadásokat hoztunk ide, a város ünnepi rendezvényeit is mi bonyolítottuk, augusztus 20-án, más ünnepeken.*

Juhász Miklóst, aki 2015-ig a Zsindelyes marketingmenedzsere volt, ott ismerték meg. Ajánlották nekik a fiatal embert, felvették, évekig ő volt a város dj-je. Közben főiskolára járt, két diplomát is szerzett, és alkalmazták a Zsindelyesben, sokat dolgozott a pálinkaházban.

A rendezvényszervezés csak a harmadik volt Erikáék portfóliójában 1984-től jó egy évtizedig.

*– A férjem magánvállalkozóként kezdte a főzést, én bankban dolgoztam. Munka után odamentem, besegítettem. Egyeztettem a pénzügyőrökkel, elszámolásokat készítettem, én takarítottam. Nap mint nap ott voltam, családias hangulatban, segítettek a szüleink is. Apósom barkácsolós ember volt, egy kis vasdarabbal is csodákat tudott művelni. Jaj, nagyon szívesen jártam be! Ahol most az érlelőüzem, a keverő látható, ott egy ház volt, abban berendezkedtem, és a férjemék pálinkát főztek, én meg közben vacsorát vagy ebédet. Nagyon elhanyagolt porta volt, amikor közösen megvettük. Régóta nem lakott ott senki, de hamar rendbe raktuk. Kis kertet is gondoztam, sok virággal, és mindig volt benne élelmet adó növény is. Meg kicsi birsalmafa, finom gyümölcsök-*

*kel. Egy fekete pulit is örököltünk, Bogi volt a neve. Fogalmam nincs honnan tudta, de ha a vasúti sorompónál jött egy finánc, már ugatott.*

Akkor még Újfehértóhoz tartozott ez a terület, úgy hívták, Béke telep, csak később lett Érpataké. Az érpataki polgármester végül sikeresen bizonyította, hogy övék a vasútmente. Az évszázados vita a környék területeinek hovatartozásáról így tért vissza 1990 után. A vállalkozás autójának súlyadóját például jó ideig azért nem tudta Erika befizetni, idézi fel az akkori helyzetet, mert mindkét önkormányzatban azt mondták neki: már, illetve még nem tartoznak oda.

Jó minőségben főzték ki a cefréket, elterjedt a híre, messziről is vitték hozzájuk a főznivalót a háztájiból, a tanyákról. Úgy 87-88 körül már annyi volt a munka, hogy éjjel be kellett még valakinek segítenie, s akkor Erika édesapja, aki tanító volt és éppen nyugdíjba ment, beszállt a feladatokba. Serénykedett az üst körül, de a papírmunkát is megtanulta, számértő ember volt. Az egész munkamenetet képes volt felügyelni, így néha Erika meg a férje is pihenhetett.

*– Később, amikor már saját pálinkát is készítettünk, jött a féldecis üvegek korszaka. Akkor Abszint Kft. volt még a nevünk, 1990 szeptemberében jött létre. A főállásom után összeszedtem a gyerekeket, aztán tölcséreztünk, amíg csak bírtuk. Hétvégén beraktuk a kocsiba, amennyit megtöltöttünk, aztán a húgommal, aki akkor gyesen volt, megindultunk palackos boltról boltra. Nem volt még zárjegy, a környéken mindenhol kínáltuk a termékeinket, és készpénzzel fizettek. Persze volt, ahol eleinte két-három féldecit hagytunk, csak később kérték százával, kartonszám. Érdekes időszak volt, például az egyik helyen kérdezték, hogy rumunk nincsen-e. Hazamentünk, a fiúk főztek, ültek a kispadon, és elmondtuk nekik, hogy rumot kérnek. Fogták magukat, elmentek aromát szerezni, intézték, hamarosan már vittük is a rumot.*

*Sok szép sikerünk, élményünk volt. Vártak bennünket, óh, megjött a két lány, ajánlották az italainkat más kereskedőknek. A piac diktált, bővítgettük a listánkat. A vegyes gyümölcs mellett aromákkal barackot, körtét készítettünk, persze igazi pálinkából. Később kevertet meg édes lötytyöket is igényeltek. Aztán vodkát, ízesített vodkát, még banánízűt is. Egy autóval kezdtük, azután két autóval már túrajáratot szerveztünk, majd hárommal hordtuk. Végül vettünk egy VW Transportert, mert csak abba fért be annyi áru, amennyit Hajdú meg Szabolcs megyébe vinni kellett. Oda jutottunk, hogy fel kellett venni terítőket, azok Borsodba és le Szegedig hordták, amit Gyuláék főztek.*

Nem volt se szombatjuk, se vasárnapjuk. A visszavásárolt kis üvegeket is el kellett mosogatniuk, újratölteni, a gyerekek ragasztgatták a címkéket.

Ami pénz bejött, abból visszafizették a hitelt, a többit beforgatták. És máris újabb igénnyel keresték meg őket, kétdecis üvegbe is kéne pálinka, így hamarosan lapos kétdecisekbe töltögették. Beütött a vodkakorszak, futott a szekér.

A Zsindelyes márka karrierje már új korszakot jelzett, Erika ma a társaság rendezvényszervezésre szakosodott ügyvezetője. A volt kaszinóban ma is pazar színvonalú események követik egymást. Közben pedig az előre megrendelt ételeket innen viszik ki a csoportoknak a Kóstolóházba.

Három Abszint-termék a kilencvenes évekből, amikor még a piac diktált. Erika megőrizte őket családi emlékként

A Zsindelyes Házként támadt fel poraiból a több mint százéves kaszinó Újfehértó főterén

# Boros László mesterszakács megalkotta a Zsindelyes kacsamellet

*– Az a baj, hogy nemcsak szakács vagyok, hanem szeretek enni, így aztán otthon is szoktam pálinkás ételt főzni. Odavagyok azokért az ízekért, amelyek az édes-savanyú vonalon vannak, meg a karamelles és keserű zamatokért. Nyáron például a gyümölcsök adják magukat. Megsütöm a csirkemellet, félbevágok néhány barackot, érettet, mézben megfuttatom, azt adom köretnek. Ha nincsenek itt az unokák, akkor pálinkával készítem. Az égett szesz nagyon kellemes illatot ad a karamellnek, az íze is kiváló.*

A debreceni Belga Söröző messze földön híres mesterszakácsa, Boros László szavai jelzik, hogy akinek igaz hivatása van, otthon sem tud „kibújni" belőle. A kiváló minőségű pálinkák konyhai felhasználásában nagy gyakorlatot szerzett séf a Zsindelyes Pálinkaház italait jóval korábbról ismerte, mint ahogy személyesen találkozott volna a cég vezetőivel. A Belga Söröző főnöke ital-nagykereskedelemmel is foglalkozott és foglalkozik, és régóta partnere a fődének. A Sörözőben értékesítették, időnként meg is kóstolták az érpataki főzde pálinkáit. A közvetlenebb kapcsolat a gasztronómiai szövetség által alakult ki. A Zsindelyesék kértek zsűritagokat a főzőversenyükre.

*– A Belgában találkoztam pár alkalommal Papp Józseffel, és ő ajánlotta, hogy ha tehetem, legyek már benne én is a csapatban. A szövetség bevett a zsűribe, ahogy Szoboszlai Gyula kollégámat is, és benne volt előbb Pető István elnök úr, majd az őt követő elnök, Prohászka Béla is. Így aztán megismertük alaposabban a pálinkaházat meg az újfehértói Rió Házat, melyet ez a család működtetett. Szép rendezvénytermükben több kiválóan szervezett eseményen kínáltam ételeket. Az egyik ünnepi alkalmuk előtt felkért Papp úr, hogy készítsek nekik néhány pálinkás ételt, receptet, ugyanis a Belgában már megkedvelte a főztömet. Időközben még közvetlenebb helyzetbe kerültünk, mert az Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend kapcsolatba került a pálinkás lovagrenddel, és aztán Papp úr meg én is fehérasztalos lovagok lettünk, és mondhatom, hogy bizalmasabb viszonyra is szert tettünk.*

A felkérésnek több finom étel és recept lett az eredménye, melyek a következő oldalakon olvashatók. A pálinkaház rendezvényein a receptek közül a Zsindelyes kacsamell lett az egyik nagy sláger. Ez a Belga Söröző étlapjára is felkerült, és Debrecenben hamar közkedvelt lett. A kacsaétel elmaradhatatlan fogás lett Zsindelyeséknél, akár fogadáson, akár vacsorákon.

*– Nekem nagyon jól esett, és a legmegtisztelőbb az volt, hogy az egyik Zsindelyes rendezvényen, amikor hatalmas sátrakban több száz vendég volt náluk, engem kiszólítottak oda a rengeteg nép elé. Az egyik fogás akkor is a kacsamell volt, és azt említették, hogy a vendégseregben sokan kíváncsiak annak a titkára. Elmondtam a receptjét, és ugyan nagyon bőven volt a kacsafalatokból azon az estén is, de mind egy szálig elfogyott.*

Az 1999-ben elnyert Venesz-díjra büszke szakácsmester 1965-től ismerkedett a szakmával. A debreceni Aranybika Szállóban a magyar konyhai hagyományok tiszteletére tanította Székely Ödönné és Mester András, azzal a „fűszerezéssel", hogy egy kis újítás sosem árt. Külföldi versenyeken és hazai fórumokon egyaránt ezt a szemléletet képviselte. Szívvel-lélekkel forog a konyhában, újabban egyre többet a fiatalok oktatásában, vizsgáztatásában, és fáradhatatlan szervező is. Az utóbbi szerepkörben is hosszú évek óta élvezi a Zsindelyes főzde szolidaritását, emberi gesztusait.

*– Odáig merészkedtem, hogy a pesti séfbálhoz hasonló, de sokkal szerényebb szakácsbál szervezésébe fogtam, és meg is tarjuk mi itt Debrecenben évente, idáig tizenötöt hoztunk össze. A beszállítókat, akikkel év közben üzletelünk, megtámadtuk, ugyan járuljanak már hozzá valamivel, hogy az egész évi munka után a szakácsok egy kicsit kikapcsolódhassanak, mulathassanak. A jó-*

*kedvünket Papp József és Juhász Miklós úr is rendszeresen támogatta. Év nem múlik el a Zsindelyes küldeményének megérkezése nélkül. Megkérdezik, mi a dátum, és máris sínen van a szponzoráció, biztosak lehetünk benne, hogy idejében befut az autójuk.*

A Zsindelyes rendezvényein nagyon tetszett Boros Lászlónak a hagyományőrzés, az, ahogyan a helyi dolgok feltárulását szorgalmazták Pappék. Ott voltak a néptáncosok, az asszonykórusok, és ezek nem pénzért, hanem szívből léptek fel. Mint mondja, komoly kirakodások voltak ott, hét határból jöttek eladók, versenyzők, főzők, szakácsok, vásárlók, lovasbemutatót tartottak. A főzőverseny résztvevői is mindig csavartak egy kicsit a recepten, amivel bővíteni, finomítani tudták az ételt, belevittek valamit, amit a hivatásos szakácsok nem használtak. Jöttek a falvakból, és akkor azt mondták, hogy Nyíracsádon mi így csináljuk a galuskát. Őrizték a hagyományukat. Volt egy pikáns történet is. Nem emlékszik már a szakácsmester, melyik településről jött a néni, akit megkérdeztek, hogyan is hívják náluk a galuskát. Bazsalygott az asszony, húzta az időt szégyenlősen, de aztán csak megmondta, hogy pinán hánt galuska a neve. Az asszonyok a combjaik közé fogják jó szorosan a tálat, amiben a tésztát keverik, szaggatják. A hánt szó helyett néha vert szót használnak. Ilyeneket is tanulhatott az ember. Persze tréfa is akadt bőven a fesztiválokon. Régen feles pohárba mérték a pálinkát, nem ilyen mai, kisebb kínáló pohárba. Ez a szokás ott van az emberek fejében. No, jön egy kuncsaft a sátorhoz, és kér egy fél szilvát. Erre a főzőcsapat egyik tagja megpödri a bajszát, és elé tesz egy tálcán néhány tucat félbevágott szilvát, amit éppen a versenyételükhöz készítettek elő...

A tréfák világából a Zsindelyes italaihoz és ételeihez visszatérve, a séftől megtudhatjuk, hogy Papp Józsefék szilvapálinkáját kedveli, mert az a kisüsti zamatokat tökéletesen adja. A másik kedvence pedig a kockapálinkájuk, vagyis a páratlan ágyas meggyük. Kóstolt már náluk nagyon finom birspálinkát, az egyik évben pedig csodálatos vadkörtepálinkát.

Végül a szakácsmester néhány finom megoldásba, néhány apróságba avat be bennünket, ami a kacsamell elkészítése során segíti az ízek kibontását. Először is fontos, hogy gyengéden pácoljuk be a húst a Zsindelyes zászlóspálinkájával, a meggyel, úgy tegyük be a hűtőbe. Filézett kacsamellekről van szó, elősütésként ezeknek a bőrét óvatosan megpirítjuk, így a bőr és a hús közötti zsiradék, vagyis a háj kisül. Az étel nem lesz túlságosan zsíros, viszont a kinyert zsír arra szolgál, hogy ha megfordítjuk a mellet, és a másik oldalát is megsütjük egy kicsit, akkor az éppen a kacsa saját zsírjában történik. A bőr vastagságától függően három-öt percig tart az egyik oldal elősütése, a másikra elég kettőt számolni. Ezek után tepsiben betesszük a sütőbe, és lehetőleg mérjük a hőmérsékletet, hogy ne menjen fel nagyon magasra, mert a közepének rózsaszínűnek kell maradnia. Tehát 170-175 fokon sütjük nyolc percig, és ropogós lesz. Ha kivesszük a sütőből, akkor 70-75 fokos melegen kell tartanunk legalább húsz percig, hogy a sütés során megereszkedett rostok, a szálak közötti pórusok visszaszerezhessék a levet, ami kifolyt belőlük. A pihentetés által lesz jó puha, ugyanakkor szaftos húsunk. Ha hirtelen kivesszük a sütőből és rögtön elkezdjük szeletelni, akkor kieresztik a rostok a nedvet.

A ragu készítése során pedig az a lényeg, hogy egy kevés mézet tegyünk a serpenyőbe, arra jön a kimagozott meggy, és meggypálinkával flambírozzuk. Ezt felengedjük korábban elkészített, fűszeres (szegfűszeg, szegfűbors, kevés fahéj) forralt borral. Felforraljuk, és mielőtt levesszük a tűzhelyről, keserű csokoládédarabkákat teszünk bele. Ez a keserűcsokoládé a meggyel meg a meggypálinkával és a vörösborral fantasztikus ízkombinációt tud összehozni.

A tányérra 10-12 szem meggyet teszünk, attól függően, mennyire aszalódik össze, adunk rá mártást – azt esetleg kis keményítővel alakítjuk –, és a mellszeleteket ráhelyezzük. Mentaleveleket kevés vajban megmelegítünk, és a köretnek szánt, hordó alakúra nyesett burgonyát abba forgatjuk vissza.

Ezrek tanúsíthatják, hogy a Zsindelyes kacsamell Boros módra – mennyei!

Csavarnak egy kicsit a recepten

# Zsindelyes bodzafánk

**Hozzávalók 10 személyre:**

- *50 dkg liszt*
- *3 dkg élesztő*
- *3 dl tej*
- *5 dkg vaj*
- *8 dkg cukor*
- *3 db tojássárgája*
- *8-10 db bodzavirág, jó nagy*
- *7 dl olaj*
- *só*
- *vaníliás cukor*
- *35 dkg bodza- vagy baracklekvár*
- *6 cl bodzapálinka*

**Elkészítés:**

Az élesztőt kevés cukorral langyos tejben megfuttatjuk, hozzáadjuk a liszthez. Sorban a vajat, a tojássárgáját, egy kevés sót és 2 cent bodzapálinkát is beledolgozunk, majd dagasztjuk. Könnyű fánktésztát kapunk, amibe a leszedett virágokat is beledagasztjuk. Ha megkelt a tésztánk, elnyújtjuk, és fánkokat szaggatunk. Középmeleg olajban mindkét oldalát megsütjük.

Forrón tálaljuk, meghintve vaníliás cukorral, és bodzalekvárt vagy bodzapálinkával ízesített baracklekvárt adunk hozzá.

# Bundás „barackos” barack

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *személyenként 3 db kajszibarack, nem túl érett*
- *6 cl Zsindelyes barackpálinka*
- *5 dkg liszt*
- *3 db tojás*
- *2,5 dl tej*
- *15 dkg baracklekvár*
- *2 dkg porcukor*
- *só*
- *5 dl olaj a sütéshez*

**Elkészítés:**

A barackokat mosás után felezzük, a mag felőli oldalukat meglocsoljuk a Zsindelyes barackpálinka felével, majd enyhén meghintjük porcukorral. Sütésig hűtőben tartjuk.

A tojások elválasztott sárgájából, lisztből, tejből és egy evőkanálnyi baracklekvárból egy pici sóval sűrű palacsintatésztát keverünk, majd hozzáadjuk a tojásfehérjékből vert kemény habot. (Óvatosan, hogy a tészta könnyű maradjon, a hab össze ne törjön!) Olajat hevítünk, és a barackokat belemártjuk a laza palacsintatésztába, majd az olajban mindkét oldalát aranybarnára sütjük. Rácsra vagy itatós papírra téve lecsöpögtetjük az olajat.

Tálaláskor a megmaradt baracklekvárt elkeverjük a barackpálinkával. A sült barackokat a tányér közepére halmozzuk, és a pálinkás lekvárral körbecsurgatjuk.

# Szabolcsi szilvás lepény

**Hozzávalók 10 személyre:**

- *35 dkg liszt*
- *2,5 dkg élesztő*
- *1,5 dl tej (langyos)*
- *1 db citrom*
- *8 dkg porcukor*
- *2 db tojás*
- *10 dkg vaj (puha)*
- *csipet só*
- *80 dkg szilva, mag nélkül*
- *8 dkg porcukor*
- *1 dkg fahéj*
- *1 dkg dió- vagy mandulabél*
- *citromhéj*
- *Zsindelyes szilvapálinka,*
- *Szilvadzsem*

**Elkészítés:**

A lisztből a langyos tejjel futtatott élesztővel tésztát gyúrunk. Langyos helyen kelni hagyjuk. Ha megkelt, beletesszük a porcukrot, a sót, reszelt citromhéj egy részét, két egész tojást és a vajat. Ha szükséges, kevés langyos tejet adjunk hozzá, hogy ne túl kemény tésztát kapjunk. A tésztát jól kidolgozzuk, hogy rugalmas és hólyagos legyen! Hagyjuk ismét kelni, majd kinyújtjuk és tepsibe tesszük. A tetejére rakjuk a felezett szilvákat, és a fahéjas porcukorral meghintjük. A tetejére szórjuk a gorombára tört mandula- vagy dióbelet és a reszelt citromhéjat. Közepesen meleg sütőben 20-25 percig sütjük. Pihentetjük és szeletekre vágva tányérra tesszük. Kínálhatunk mellé szilvapálinkás szilvadzsemet.

# Tanyasi jércemell roston

*Vilmos körtével és burgonyapürével*

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *70 dkg tanyasi csirkemell-filé*
- *1 dl olaj*
- *só*
- *borskeverék*
- *40 dkg Vilmos körte*
- *5 dkg vaj*
- *1 dl fehér bor*
- *citrom*
- *borókabogyó*
- *méz*
- *Vilmos körte pálinka*
- *60 dkg krumpli*
- *2 dl tej*
- *4 dkg vaj*

**Elkészítés:**

A jércemelleket szeletekre vágjuk, borsozzuk, sütés előtt enyhén sózzuk. A körtéket meghámozzuk, a magházat eltávolítva szeletekre vágjuk. Vajat hevítünk, rátesszük a körteszeleteket, majd sózzuk, őrölt borókával meghintjük, néhány csepp citromlével és egy kis kanál mézzel ízesítjük. A körtepálinkából ráöntünk egy keveset, és a fehér borral összeforraljuk. Burgonyából a járulékos anyagokkal pürét készítünk.

Tálaláskor a pürét a tányér egyik részére tesszük, mellé a jércemelleket, a tetejére a párolt Vilmos körtét.

# Zsindelyes kacsamell

*azaz Újfehértói Fürtös Ágyas Meggypálinkával pácolt kacsamell, mézkaramelles pálinkás meggyraguval, mentás nyírségi hordóburgonyával*

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *60 dkg kacsamell filé (bőrös)*
- *6 cl Újfehértói Fürtös Ágyas Meggypálinka*
- *4 dkg akácméz*
- *30 dkg Újfehértói fürtös meggy*
- *60 dkg burgonya*
- *5 dkg vaj*
- *fahéj*
- *szegfűszeg, szegfűbors*
- *keserű 85% csokoládé*
- *citromhéj*
- *2 dl vörösbor*
- *tarkabors frissen, malomból*
- *só*
- *friss mentalevél*

**Elkészítés:**

A kacsmelleket tisztítjuk, borsozzuk és bedörzsöljük a meggypálinkával, majd legalább egy, de inkább két napra hűtőbe tesszük. Sütés előtt enyhén sózzuk. A kacsamelleket először rostlapon vagy serpenyőben sütjük oly módon, hogy minden oldala süljön, és feltétlenül képződjön kéreg rajta! Ezután sütőben folytatjuk 170 fokon addig, amíg a belseje el nem éri a 70 fokot, majd pihentessük kb. fél órán át 70 fokon. Míg a kacsamell pihen, elkészítjük a meggyragut. A vörösborban feltesszük főni a fahéjat, szegfűszeget, citromhéjat, és a felére forraljuk. Serpenyőben mézet hevítünk, hozzáadjuk a kimagozott meggyet, rálocsoljuk a pálinkát és meggyújtjuk; ha az alkohol elég, fölöntjük a fűszeres borral és megszórjuk reszelt keserű csokoládéval. Az egészet felforraljuk (ha kell, keményítővel sűrítjük). A burgonyákat tisztítás után hordó alakúra faragjuk és gőzöljük. Ha kellően átgőzölődött, vágott mentalevelet futtatunk vajon, és megforgatjuk benne a burgonyákat.

Tálaláskor a tányér közepére tesszük a meggyragut, tetejére helyezzük a szeletelt rózsaszínű kacsamellet és mellé mentás burgonyahordókat illesztünk.

Ezt a jellegzetes ételt a Zsindelyes saját receptjeként kezeli, a Zsindelyes Kóstolóház vendégei előszeretettel kérik a pálinkatúrák alkalmával. Az eredetvédett meggypálinka különleges aromája minden falatnál előbukkan, ettől lesz igazán zsindelyes a recept és az étel. Elfogyasztása után nyugodtan kortyolhatunk az Újfehértói Fürtös Ágyas Meggypálinkából.

# Érpataki fokhagymás bárányc omb

*szabolcsi almapürével és szalonnába tekert krumplival*

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *80 dkg bárányc omb, csont nélkül*
- *2 cikk fokhagyma*
- *frissen őrölt bors*
- *1 fej vöröshagyma*
- *5 g köménymag*
- *8 dkg zsír (lehetőleg mangalica)*
- *40 dkg szabolcsi alma*
- *½ citrom*
- *2 evőkanál méz*
- *2 cl Zsindelyes almapálinka*
- *fahéj*
- *60 dkg burgonya*
- *12 szelet bacon*
- *bors frissen őrölve*
- *citrom*
- *borókabogyó*
- *méz*
- *Vilmos körte pálinka*
- *60 dkg krumpli*
- *2 dl tej*
- *4 dkg vaj*
- *só*

**Elkészítés:**

A bárányc ombot formázzuk és megtűzdeljük a hosszában elvágott fokhagymacikkekkel. Zsineggel kellő formára kötözzük, majd borssal, őrölt köménnyel és sóval bedörzsöljük. Serpenyőben vagy rostlapon elősütjük, majd sütőben többszöri locsolgatás mellett készre sütjük. A krumplikat tisztítjuk és előfőzzük, majd személyenként 3 darabot húsos szalonnaszeletekkel körbetekerünk, és tepsiben megsütjük. Az almákat meghámozzuk, megfőzzük, mézet, sót és fahéjat használva az ízesítéshez. Ügyeljünk rá, hogy ne legyen sok leve. Ha megfőtt, összetörjük, és almapálinkával ízesítjük.
Tálalásnál a tányérra tesszük a megsült burgonyákat, azokat félig fedve a szeletekre vágott báránysültet, melléjük pedig az almapürét.

# Nyírségi krumplileves

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *40 dkg burgonya*
- *5 dkg füstölt húsos szalonna*
- *3 dkg vöröshagyma*
- *2 dkg liszt*
- *1 db tojás*
- *fokhagyma*
- *só*
- *bors*
- *fűszerpaprika*
- *petrezselyem zöldje (zellerlevél)*

**Elkészítés:**

A szalonnát apró kockára vágjuk. Megtisztítjuk és kockázzuk a burgonyát, feltesszük főni bő vízben, sózzuk, megfőzzük. Úgy szűrjük le, hogy a leve megmaradjon. A leszűrt burgonyát áttörjük és hagyjuk kihűlni. Utána burgonyatésztát készítünk belőle tojással, sóval, borssal, kevés apróra vágott vöröshagymával, szintén apózott petrezselyemzölddel és liszttel. A kockázott szalonnát kisütjük, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, összepirítjuk, meghintjük egy kevés pirospaprikával és felengedjük a burgonya főzőlevével. Kiforraljuk, és vágott petrezselyemzöldet vagy zellerlevelet adunk hozzá. Ha kell, ismét sózzuk, majd frissen őrölt borssal meghintjük és belefőzzük a burgonyatésztából készült gombócokat.
A leves fogyasztása előtt feltétlenül meg kell inni egy pohárka almapálinkát! Még jobb, ha pár csepp a levesünkbe is kerül.

# Szalonnás mangalicaérmék

*nyárson sütve, kökénypálinkás erdei gombákkal, tepsis töpörtyűs-juhtúrós máléval és zsenge vajas murokkal*

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *50 dgk mangalica szűz*
- *20 dkg szeletelt húsos szalonna*
- *1 dl napraforgó olaj*
- *frissen őrölt bors*
- *20 dkg erdei gomba (vegyesen vargánya, szegfű, kucsma, pereszke, tőkegomba)*
- *8 dkg póré*
- *5 cl olaj*
- *fél csomag petrezselyemzöld*
- *½ dkg keményítő*
- *5 cl tejszín*
- *2 cl kökénypálinka*
- *12 dkg kukoricaliszt*
- *8 dkg libatepertő*
- *10 dkg juhtúró*
- *4 szál zsenge újrépa*
- *2 dkg vaj*
- *só*

**Elkészítés:**

A mangalica szüzet érmékre vágjuk, megborsozzuk, és körbetekerjük a szalonnaszeletekkel. Nyársra szúrjuk őket, és a sütés előtt gyengén megsózzuk. Rostlapon vagy serpenyőben sütjük.
A hagymát apróra vágjuk, olajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a felszeletelt gombákat, meglocsoljuk kökénypálinkával, rászórjuk a finomra vágott petrezselyemzöldet és sózzuk. Hozzáöntjük a tejszínt, és ha kell, keményítővel sűrítjük. A kukoricalisztből puliszkát főzünk. Ha kihűl, kanállal tepsibe szaggatjuk, megszórjuk juhtúróval és tepertővel, majd sütőben megpirítjuk. Az újrépát vagy egészbe, vagy vastagabb karikákra vág vajon megpároljuk. Tányérra tesszük a gombákat, a vajas murkot, mellé a tepertős-juhtúrós puliszkát, és a tetejére helyezzük a sült nyársat.

# Kállói kukoricán hizlalt fehértói libamáj

**Hozzávalók 10 személyre:**

- *60 dkg hízott libamáj*
- *30 dkg liba testháj*
- *30 dkg (bőrös) libaháj*
- *5 dkg vöröshagyma*
- *fokhagyma*
- *fehérbors*
- *szemesbors*
- *Zsindelyes almapálinka*
- *alma*
- *1 db libanyak*
- *25 dkg libahús nyesedék*
- *20 dkg apró libamáj (ami a sütésnél kimarad)*
- *2 db tojás*
- *2 dkg zsemlemorzsa*
- *2 cl Zsindelyes szeder pálinka*
- *frissen őrölt bors*
- *majoránna*
- *petrezselyemzöld*
- *5 db szabolcsi alma*
- *2 db lilahagyma*
- *2 dl Tokaji hárslevelű*
- *só*

**Elkészítés:**

A libamájat kierezzük, és jeges vízben hagyjuk, hogy a benne lévő vércsatornákat kiszívja. Sózzuk, borsozzuk, és két napig hidegen hagyjuk. A bőrös és a testhájat kisütjük, a tepertőt kiszedjük, és jól kinyomjuk az esetleg benne maradó zsírt. A libamájat tepsibe vagy lábasba tesszük, mellé egy almát, egy vöröshagymát, néhány szem borsot, két cikk fokhagymát helyezünk, és aláöntünk két cent almapálinkát. Úgy öntjük rá a libazsírt, hogy ellepje a májat, és 80 fokos sütőben kb. 40 percig sütjük. Hagyjuk kihűlni.

A libanyak bőrét lehúzzuk, tisztítjuk és leszedjük a zsírréteget, majd meghintjük kevés sóval. A libahús nyesedéket apróra vágjuk vagy ledaráljuk, az egyik tojást megfőzzük és apróra vágva hozzáadjuk. Ezután a nyesedékhúshoz a libamájdarabkákat, az egész nyers tojást, a finomra vágott majoránnát és petrezselyem zöldjét, a zsemlemorzsát is hozzáadjuk. Sózzuk, frissen őrölt borssal megszórjuk és lazán összekeverjük, majd hozzáöntjük a szederpálinkát. Végül az egészet beletöltjük a tisztított-sózott libanyakbőrbe. Sütőben szép pirosra, ropogósra sütjük. Kihűtjük.

A lilahagymákat megtisztítjuk, felkarikázzuk, pici sóval megszórjuk, és állni hagyjuk rövid ideig, amíg megereszkednek. A szép piros almák magházát eltávolítjuk, fél karikákra vágjuk. Egy tálkába tesszük a hagymakarikákat és almaszeleteket, Tokaji hárslevelűvel megöntözzük, és néhány órára hűtőbe tesszük.

Tálaláskor a libamájat vékony pengéjű késsel fölszeleteljük (ennek szép rozé színűnek kell lennie), majd a libanyakat is. Tálra vagy tányérra teszünk egy szelet töltött libanyakat, félig ráhelyezzük a libamájszeletet, melléjük a libatepertőt és a lilahagymás almaszeleteket. Friss rozscipót vagy magvas kenyeret kínálunk mellé. A Zsindelyes almapálinka se hiányozzon a pohárból.

Gyümölcstermő Kánaán az Érpatak melletti homokdombokon és ártereken

# A család és a gyümölcs szeretete

Az érpataki kancellár. Ezzel a találó címmel rajzolt Papp Józsefről portrét a Népszabadság 2009 májusában. A titulus arra utal, hogy a Magyar Pálinka Lovagrend alapító tagja volt 2004-ben és a kancellári tisztséget töltötte be sok éven át. Ma már nyugodtan hozzátehetjük, hogy Érpatak – és talán a Nyírség egyik – „kancellárja'" is, hiszen évi két-három milliárd forint forgalmú cég vezetője.

A lapban szerényen azt nyilatkozta, hogy nincsen neki különösebb titka, csak egy felkészült, tehetséges csapata és nagy adag szerencséje. Szabadidejében fociban is kedvelt csapatjátékos, a családi főzdében hatvan-hetven munkatársa talál megélhetést, a főnökben pedig megfontolt partnert hosszú évek óta. Az érpataki főzdegárda körül még ott vannak a gyümölcstermesztők, a fuvarosok, a vendéglősök, a címke- és palackgyártók meg a többi közreműködő – főként a közeli vidékekről, de lényegében az egész országból, és többnyire tartós kapcsolatot ápolnak.

Minden vállalkozónak érdemes a szerencsével jóban lenni, Papp Józsefnek kétségtelenül jutott belőle. A Zsindelyes-sztori „lelke" azonban, akik rálátnak, tudják, hatalmas és következetes munka eredményeképpen emelte a családi vállalkozást Magyarország legnagyobb teljesítményű kereskedelmi főzdéjévé. A 2010-es esztendőkben például évi több százezer kilométert tett meg megyéről megyére, városról városra, és a maga jelenlétével is erősítette a Zsindelyes márka megbízhatóságába vetett hitet. Közben több társadalmi tisztséget vállalt a pálinkászok világában, és efféle szerepeit is kitartóan játssza mindig és mindaddig, amíg cinkelt lapot nem lát a pakliban. Haragszomrádot is tud játszani, de azt hamar megunja.

Szakmatársai nyakasnak tartják, pedig nem hajdú, sikerre büszkének látják, de nem hiúnak és nem fellengzősnek. Kemény nyírségi legény – mondta róla egy dunántúli főzdés –, akitől érdemes tanulni. Ha arról van szó, tud mulatni, keményen ropja a táncot is; az egyik Zsindelyes-konferencia utáni fogadáson kétszáz főzdés láthatta, amint barátaival körtáncot jár, az Azok a boldog szép napok első taktusától az utolsóig.

Vályogtéglából épültek a pusztai házak a XIX. században és a Zsindelyesen maradt épületek egy része ma is tanúsítja ezt

Az érpataki főzde két család tulajdona és munkahelye. Együtt 2008-ban, balról: Papp Józsefné, Anikó, Kazai-Papp Regina, Papp József, Papp Dorina, Kecskés Beatrix, Kecskés Gyula (alapító, 2001 óta nem vesz részt a munkában), Kecskés Gyuláné, Erika, ifj. Kecskés Gyula

Honnan az erő és honnan a kitartás?

Tanyasi gyermek volt Papp József.

Zsindelyestanyán nőtt fel, ahol grófok szérűin dolgoztak a jobbágy, cseléd és vincellér ősei, azon a homokdombos vidéken, ahol a múlt század elején még füstölgött a Dessewffyek gőzműves pálinka intézete, ahogy annak idején a szeszgyárat nevezték. Ha ma arrafelé látogat az ember, azt hiszi, a Kánaánban jár. Minden zöld, még az ég kékjét is elnyomja. Termő mezők, gabonatáblák váltakoznak akácerdőkkel és gyümölcsültetvényekkel, ameddig a szem ellát. Futóhomoknak nyoma sincs, ahogy sziknek sincs. Tengeri terem a szeszgyár helyén, csak a tanyaépületek ritkultak meg, itt-ott düledező gazdasági épületek emlékeztetnek a majorsági időkre, meg a homokba vájódó utak. A takaros új portákon már cserép van a tetőn, zsindelynek nyoma sincs itt, a régebbi épületeken pala van. Amióta felfutott a pálinkafőzde, a telkek ára is magasabbra szökkent ezen a gyümölcstermő tájon. Nemigen ad el senki, legutóbb tizenöt millióra tartottak egy háromhektáros területet. Aki csak tud, telepít, kelendő a gyümölcs.

Amikor Papp József ide született, 1964-ben, még nem volt áram, lámpásokkal világítottak, és téesz keserítette-boldogította az ott élőket. A cselédvilág romjain gazdag piacozó családok nőttek fel, Szakosék, Szuhánszkyak, nem örültek, hogy be kell adni a javaikat a közösbe, a gyümölcsöst meg is őrizték, ahogy lehetett. Gyermek számára édeni környezet, a viszonylag zárt közösségben nincs mitől félni, amerre néz, mindenütt gyümölcsfák, a nagyapja meg az apja is gondoz saját gyümölcsöst (mindketten megjárták a szovjet hadifogságot). A nagyapa ügyes gazda volt, cseréptetős istállója még ma is áll. Két ló húzta a gumikerekes kocsiját, amikor a régi cselédházban lakók szekerét tehenek.

Papp Józsefnek itt nincs már az emlékeken kívül semmije, csak a főzde mellett van gyümölcstelepítésre váró családi birtoka. Emlékből sokat őriz. Bagoly Erikával együtt az elsők voltak, akik már nem a tanyai iskolában kezdték az első osztályt, ha-

Orbán Viktor miniszterelnök a budapesti mezőgazdasági vásáron megkóstolja a Zsindelyes zászlóspálinkáját. Fazekas Sándor agrárminiszternek egy kicsit több dukál

Három főzde, a panyolai, a tarpai és az érpataki 2008. szeptember 5-én Zsindelyestanyán megalakította a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Pálinkautat mint turistavonzó programajánlatot

Alapító Okirat

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Pálinka utat, mint tematikus turisztikai terméket

nem Érpatakon, jó négy kilométerre innen. Biciklin vagy szekéren vitték be őket a kállói úti elágazásig, a Trianon keresztig, onnan busszal mentek a faluba. Nyolc éves volt, amikor kivágták a hajdani hatalmas urasági erdőből az utolsó félelmetesen nagy tölgyeket. Ugyanakkor vezették be a villanyt, így az esti otthoni tanulás könnyebbé vált. A régi iskolához jött a moziskocsi, összefutott oda a tanya apraja-nagyja, Pelleséktől Csipkésékig. Az Újsoron laktak, tovább haladva a tanyaközpont pitaros házai, a nagy kút emléke idéződik fel, no meg a Gebri család háza, az utolsó szabadkéményes, amelyikben Papp József még látta a felakasztott, füstölődő sonkákat.

Ennivalóból Pappéknál sosem volt hiány, ezt már a főzdevezető nagyapjának testvérétől, Ilonka nénitől Sóstón tudjuk meg. Kertes családi házban él, Erzsébet húgával a szomszédságban. Papp Mihály dédapa családjába tizenkét gyermek született, az első hármat hamar visszaszólította a Teremtő. A felnövekedett öt lány és négy fiú közül a beszélgetésünk idején már csak hárman éltek. Erzsi néni, 89 éves, hat évig élt a Zsindelyestanyán, kevés emléke maradt: a játszótársak, az édesapa, aki esténként mindig fáradtan jött haza, de hozott a zsebében gyümölcsöt, szőlőt.

Ilonka néni a legidősebb a maga 98 évével. Még Trianon előtt, 1920. január 28-án született. A korai időkre jól emlékező néni hosszú cselédházban nőtt fel, amiben négy család élt. Zsindelyes volt a fedél, vert a fal és döngölt föld a padló. Az édesanyja, lánykori nevén Sebők Mária, gyakran sírt, mert esőben-hóban is sütni kellett a kenyeret a tábori kemencében. Rozsból készült, néha kukoricát kevertek bele, hogy tovább tartson, meg sok volt a gyerek is. Legfinomabb a kőttes málé volt, kukoricalisztből. Egyszer egy falusi gyerek megkérdezte Ilonát, hány tojást ütött bele az anyád, hogy ilyen szép sárga lett – idézi fel mosolygósan a gyerekkorából. Vincellér volt az édesapa, Papp Mihály, és Rosenwasser Kálmán nyíregyházi borkereskedő szőlejét gondozták 12 éven át, 1932-ig.

*– A nőtlen zsidó meg volt elégedve velünk. Ha kijött vasárnap Nyíregyházáról, apánk már küldött is bennünket a cselédekhez, még mielőtt templomba mennének, hogy lesz munka* – meséli Ilonka néni. *– A Rosenwasser pálinkát nem adott a cselédeknek, de húsvétkor és más nagy ünnepeken minden család kapott egy parasztkupa bort, a kupa 6-7 literes volt. Azután egy dunántúli emberé, Vitéz Székely Sándoré lett a birtok, az elengedte apámat. Neki tanult ember kellett, akinek szőlőmestersége van, nem volt elég, hogy apám mindent tudott a szőlőről, jobban is, mint akinek szakmája van, és mi ott is laktunk a szőlőben. Így aztán Görömbei Péter nagykállói református lelkész nagy szőlőjébe kerültünk, neki így is jó volt apám. Négy évig ott éltünk a nagytanyáján. Történt aztán, hogy a tiszteletes azt mondta édesapámnak, sok lyánya van, az egyiket adja Nagykállóba télire. Oda voltam egy télre, de a következő őszön nem volt kedvem Kállóra menni, így aztán a család dohányt művelt két évig. Később Kiss Kálmán sóstófürdői fűszerboltos keresett vincellért a birtokára, idejöttünk, aztán utána itt is ragadtunk.*

Zsindelyesen a korábbi uradalmi birtokot a zsidó bérlő utáni időben kettéosztották, az egyik rész a Kubinyiaké volt (itt Kubonyinak hívták őket), a másik a Görömbeié. A nagy pocakú lelkészt bricskán hordozta a kocsisa, „derék szép piros ember

volt, sürven ivott, a vizespohárba félig bort, félig vizet öntött magának". Rengeteg bort termett a sok dinka, ezerjó meg rizling, a csemegéjük meg a saszla volt. Görömbei azt mondta, azért tart zsidó ispánt, Ungár Jenőnek hívták, mert a zsidóktól tanult meg gazdálkodni. Az Ungár apósa a fűszeres volt a tanyán, nála vásároltak gyerekkorukban. Amikor a Görömbei szőlőjében dolgoztak, az apja lopiban egy kis bort el szokott dugni magának, mert a gazdától nem kapott vissza semmi többet, mint mások. Istállójuk akkor nem volt, a tehén „födólban" (fedett állatenyhely) állt, az alá ásott egy gödröt és belerejtette az ötvenliteres hordót.

A tanyasi iskola Kubinyi-részen volt, amit drótkerítés választott el Görömbeiétől. Benkő Imre tanító bácsi oktatta a gyermek Ilonát négy évig, „szigorú nős ember volt", azután még kettőn a nőtlen, Nyíregyházán tanuló Révész János tanító.

Mosolyogva szól a hajdani ökumenéről, arról, hogy ő görögkatolikus, a férje meg római katolikus volt, és a református lelkész birtokán dolgoztak. Húszéves koráig nem volt bálban, de minden vasárnap elmentek a templomba. Egy-egy korty bort meg körtepálinkát ma is megiszik, annak idején az aratópálinkát, ami inkább meggyből volt, megitta mindenki, a kaszás meg a kötözőnő is. A fehér, „tót aratószalonna" mellé jól jöttek a borkortyok is, és a tikkasztó melegben alig győzték kivárni, hogy a Pista bácsi az egylovas kocsin, amire csapos hordót szereltek, megérkezzen a friss vízzel.

A szeszgyárról már nem őriz emléket, de a fövényesi Lajos bácsiról, a nagyothalló gépészről még el tudja mesélni, hogy amikor a cséplőgép ledobta a széles szíjat, azt azért rögtön meghallotta. A tanyán megvolt a hatalmas pince a hosszú ház alatt. Oda ősszel behordták a krumplit, leborították a szekerekről, aztán tavasszal néha Ilonka néni is válogatta a cselédekkel együtt. A pincében volt a prés, a szőlőt ott dolgozták fel. Emlékszik arra is, hogy a Zsindelyes főzde helyén lévő házban Oláh nevű család lakott, amikor gyerekként Újfehértóra boltba vagy templomba mentek, néha beszédbe elegyedtek velük. (Ilonka néni a találkozónk óta, 2017 nyarán elhunyt.)

Papp József édesanyja megérti, hogy a fia nagyon elfoglalt, sokat dolgozik.

*– Boldogan és büszkén ki merem jelenteni, hogy az életem ugyan nem volt könnyű, de a Jóisten adott két olyan gyermeket, hogy le a kalappal! A lányom harminc éve a nagykórház melletti ábécében dolgozik, megvan a boltvezetőije. Hát*

A főzdeépület kívülről is jelzi, hogy itt a múlt érték, nem eltörlendő teher

Sóstói beszélgetés a mindig „összetartó nagy család" történetéről: Papp József és asszonyok a korábbi generációkból, a Papp nagyapa testvére, Papp Ilona; a lánya, Icuska; a nagyapa másik testvére, Papp Erzsébet és az édesanya, Papp Józsefné

Gráf József agrárminiszter Papp József „ministrálásával" vágta el az avatószalagot 2008. május 31-én, a Kóstolóház születésnapján.

*A Zsindelyes főzde 2016-ban*

- *3000 tonna gyümölcsből,*
- *150 000 hektoliterfok pálinkát főzött 3 komplex berendezésen,*
- *és 325 000 liter pálinkát adott el.*
- *Egyidejűleg 123 500 liter italt érlelhet,*
- *15 000 literrnyit fahordókban,*
- *és 300 000 liter pálinkát tud tárolni.*
- *Óránként 3000 palackot képes megtölteni.*

*Józsi meg teszi a dolgát, és megszületett a dédunokám Reginaéknál. Meg is kérdeztem az anyjától, Anikótól, no milyen a nagymamának a nagypapával aludni?!*

Ilyen nagy és mókában sem szűkölködő családban nőtt fel Papp József. Azután Újfehértón járt textilipari szakközépiskolába. Annak idején két főzde is volt a nagyközségben. Az egyik Magyarvégen, ahol „Mosolygó Feri bácsi volt az áfész utolsó főzdevezetője". A másikat, a Nyírkémia főzdéjét, ami a település északi részén volt, „az Újpesti Gyapjúszövőgyár itteni üzemének, a régi munkahelyemnek a rendszerváltáskori szétbarmolása után", annak a telephelyére költöztették. 2002 óta ez a két főzde elégíti ki a környék bérfőzési igényét, miután Papp Józsefék felhagytak ezzel a tevékenységgel.

Ebben a szövőgyárban dolgozott raktárvezetőként 1985-ig, de akkor még nem érdekelte a szeszfőzés. Azután a Vörös Hajnal téeszben terményforgalmi felelős, három évig, mígnem a sors a sógor új érpataki főzdéjébe nem irányítja.

Ez az egy pont persze részecskéje lehet annak a nagy adag szerencsének, amelyet Papp József emlegetett. De a többi már elhivatottság és akarat dolga volt. Kitartó akaraté, amely azzal is megrajzolta a pálya ívét, hogy a Zsindelyes lett a márka és zsindelyes a Kóstolóház fedele, mert addig nem nyugodott meg Papp József, amíg a Felvidéken meg nem találta a fából hasított, múltidéző lapkákat.

Ez a kötet Papp József pályaívét szükségképpen rajzolja meg, hiszen a Zsindelyes Pálinkafőzde nélküle nem lenne.

Mindig megemlíti, hogy marketinget a Zwack cégtől tanult, a pálinka minőségi jövőjébe vetett hitét az Agárdi főzde és Vértes Tibor alapozta meg. Szilágyi Lászlótól tanulta a legtöbbet, és nagy megtiszteltetésnek tartotta, hogy 2017-ben a Parlamentben ő méltathatta a Várda-Drink Zrt. korábbi vezérigazgatójának munkásságát, amikor Pálinka Életműdíjban részesítette a Pálinka Nemzeti Tanács. Szilágyi érdemei elévülhetetlenek a pálinka uniós eredetvédelmében, és Papp József sokat hasznosított a szatmári szilva és a szabolcsi alma oltalmának kivívásakor nyert tapasztalatokból. Szilágyiékkal közösen alapították meg a megye főzdéinek értékeit felmutató pálinkautat, a megállapodást a Zsindelyesnél írták alá.

– *A kilencvenes években az emberek nem úgy gondolkoztak a pálinkáról, mint mi. Nem tartották fontosnak a minőséget, az akkori főzeteknek nem sok élvezeti értéke volt. A következő évtizedben elkezdtük egy pár akkori versenytársammal megreformálni a piacot, ami nagyon nehéz és hosszú munka volt, nem kevés szakmai segítséggel, rendezvényeken való erős jelenléttel, de sikerült* – foglalta össze egy alkalommal az utat. – *Ma már nem eretnek gondolat a Zsindelyes felfogása: minden egyes pohár Zsindelyes pálinka elfogyasztásakor a magyar gyümölcs első osztályú végtermékével találkozik a kóstolója és azzal a szenvedéllyel, mely az elkészítésével járó munkában is fontos szerepet játszik.*

Érdemes néhány ténnyel kiegészíteni ezt a gondolatot, csak példaképpen.

Az évi két-három millió kilogramm gyümölcs feldolgozásával készülő Zsindelyes italok vezető szerepet töltenek be a pálinkapiacon. Újraírta Papp József az aratópálinka és a meggy történetét, amikor a legmagasabb minőségi színvonalon állít elő meggypálinkát. Száz és száz díjat, érmet

nyertek el a családi vállalkozás termékei. (Az 56-61. oldalakon az arany- és ezüstérmeket foglaltuk össze, a temérdek bronzból csak a nemzetköziek szerepelnek.) A 2004. novemberi Foodapest újdonságdíjtól a Magyar Termék Nagydíjakon át az agrártárca legmagasabb elismeréseiig sok mindent elértek, de Papp József a hatszor kiérdemelt Magyar Brands díjat sem felejti el soha megemlíteni. Már 2001-ben HACCP minősítésük volt, majd sorra a legmagasabb ISO és IFS tanúsítványokat is megszerezték. Az ifjabb Papplány, Dorina tanulmányt írt a Zsindelyes minőségfejlesztéséről és elgondolásait azóta – immár minőségügyi vezetőként – meg is valósította, az üvegmosótól a cégirányítási rendszerig.

Hosszú lenne felsorolni az ötleteiket a termékfejlesztésben. A biominőségű, Biocontroll-engedélyes Vadóc pálinkákat 2004-től gyártják Aggtelek környéki vadgyümölcsökből, és az új termékcsalád sikeres volt a bemutatkozás után. A som, a kökény, a berkenye, a csipkebogyó és a többi kuriózum volt egy ideig. 2009-ben pálinka alapú likőrök, fahéjas mézes alma, mandulás mézes cseresznye, mazsolás mézes törköly, vaníliás mézes körte, később diólikőr és keserűlikőrök kerültek a szortimentbe. Tokaji szőlőpálinkákat, valamint hárslevelűből, sárgamuskotályból és aszúból törkölycsaládot is forgalmaztak, meg eperfahordóban egy évig érlelt nemes házipálinkákat vörös törkölyből és vegyes gyümölcsből. A kilencféle ágyas pálinkájuk között szamóca, szeder és bodza is volt.

A 2010-es években divatossá vált a fiatalok, főként a menedzserek körében munka után, éjjeli buli előtt egy kis koktéllal lazítani és a napi görcsöt a gyomorból elűzni. Kifinomult koktélkultúra része lett a Zsindelyes pálinka.

A főzdetulajdonos úgy gondolta, hogy amiképpen a bor vezető szerepet vitt a gasztroturizmusban, úgy a pálinkának is lehet esélye, karöltve a helyi ételekkel és kultúrával, vagyis a konyha által be lehet vezetni a látogatót a régi értékek világába, a vendég helyi emberekkel beszélgethet. Elkészült a Kóstolóház. Nemzetközi hírű cukrászmestereket és mesterszakácsokat kért fel Papp József, a legmenőbb barista készítette el a Zsindelyes kávét.

A 2009 nyarán a fővárosi Magyarok Nagyasztalára is elvitték termékeiket, sőt főzésbemutatót is tartottak, akkor már a kereskedelmi pálinkafőzésben piacvezető cégként. Keresett márka lett a Zsindelyes. Pálinkaboltokat nyitottak Nyíregyházán, Debrecenben és Budapesten, számos étteremben neveztek el termet a Zsindelyesről, például az óbudai Symbol étteremben.

Papp József emberi érdeme, hogy ma is a Kecskés és a Papp család tulajdonában van a milliárdos főzde. Mindannyiuk érdeme a Zsindelyes márka és a pálinkabarátok örömére főzött sok finom nedű. Mindannyiuké lesz a következő Papp-álom megvalósulása is: 2017-ben már formálódik a zsindelyesi turisztikai központ, szállással, a múlt értékeit bemutató mesterségek házával és gyümölcsültetvénnyel.

Addig is, amíg felépül, új köntösbe öltöztetik a márka italait.

Papp József „szerencséjét" a múlt és az álmodott jövő egyszerre írja. Mindkettőben közös a család és a gyümölcs tisztelete.

A négyes osztású pajzson a régi szeszgyári időket idéző sőre marha, főzőüst, a fürtös meggy és a Dessewffyek címerének részlete látható.

Dr. László Géza programigazgató a Nemzeti Színházban adta át Papp Józsefnek a MagyarBrands Díjat 2012 tavaszán. Azóta az elismerést komplex vizsgálatok alapján évről évre elnyeri a Zsindelyes termékcsalád

# Több mint feleség: pálinkapártoló hölgy

Minden sikeres férfi mögött egy törekvő asszony áll – tartja a huszadik század közkeletű szólásmondása. A törekvő szó helyett erőset is szoktak emlegetni, az asszonyt pedig feministák többnyire a nő szóra cserélik. A nő lehet az anya, a feleség, a szerető, humoristák szerint az utóbbi kettő együtt a leghatékonyabb.

A Zsindelyest Papp József egy csapat élén vitte és viszi sikerről sikerre, benne asszonyok, lányok, köztük családtagok. Megfelelt, ahogy illik, az édesanyja elvárásainak, és évtizedről évtizedre három Páll-lány is segíti a munkáját: Anikó, Erika és Erzsébet.

Közvetlenül mögötte – és egyúttal a cégben máig mellette – Anikó áll, a felesége a legnagyobb támasza. A kisebbik lányuk megszületése után másodszor is munkatársak lettek, ezúttal családi vállalkozásban. Ezúttal a pálinka kötötte össze őket.

*– 1990-ben csatlakoztunk a férjemmel Erikáékhoz, ők a párjával akkor már hat éve bérfőzdét működtettek* – idézi fel a negyedszázaddal ezelőtti összefogás emlékét Anikó. *– Közös céget alapítottunk, kereskedelmi főzésre is vállalkoztunk. A pénzügyi dolgokat, a számlázást a nővéremmel együtt intéztük, de közben mindketten keményen végeztük a terítést. A fiúk gyártottak, mi értékesítettünk. Nagyon szépen visszaemlékszem rá, hogy a földecis pálinkák negyvennyolcasával voltak csomagolva papírdobozban. Telepakoltuk velük a személyautót, és vittük a garázsboltokba, annak idején rengeteg ilyen palackozott italokat árusító bolt volt a térségben. Fiatalok voltunk és merészek. Amit elterveztünk, jó kedvvel meg is tudtuk csinálni. Ma ilyen élménye ritkán van a fiataloknak.*

Kisszegegyházán telt Anikó kisgyermekkora, Hajdúdorog mellett, ahol egy tanyai iskola tanítója volt az édesapja. Az első osztályt már az Újfehértóhoz tartozó Marxtagon kezdte, mert ott kapott állást és szolgálati lakást az édesapja, a szegegyházi tanyaiskola ugyanis megszűnt. Ötödikes korától már erről a tanyáról járt be iskolába Fehértóra, ahová négy év múlva be is költöztek.

Ugyanabba a középiskolába jártak Papp Józseffel, egyikük a fonó-, másikuk a szövőipari tagozatra. Évfolyamtársak voltak, utána mindketten az Újpesti Gyapjúszövőgyár fehértói üzemében dolgoztak, itt lettek először munkatársak, majd több mint munkatársak, miként Anikó fogalmaz:„ott figyeltünk fel egymásra”. Hamarosan össze is házasodtak.

Anikó a Zsindelyes pénzügyi ügyvezetője. A kilencvenes években még autóval terítette palackosital-boltoknak az érpataki itókákat, később időnként a pult mögött is kezelte a kasszát

Együtt a vonulásokon a kontyalávaló reneszánszáért: balról dr. Bikfalvi Istvánné lovagrendi tag és a két pálinkapártoló asszony, Papp Józsefné és Kecskés Gyuláné

Kétezerben hárman maradtak a szeszgyártásban, Kecskés Gyula más irányt vett. Meg kellett osztani a munkát. Erika Újfehértón az egykori kaszinóban a cég vendéglátó tevékenységét vállalta magára, Anikó a megsokasodott pénzügyi teendőket végezte, míg férjéé lett a gyártás mellett a kereskedelmi munka. Máig ez az alapfelállás, hárman ügyvezetői a Zsindelyesnek.

Anikó meghatározó élménye, hogy a pálinka reneszánszában részt vehetett, és hogy ezt a nem könnyű munkát mindhárman szívvel-lélekkel végezték. Mindenütt ott voltak, ahol a minőségi pálinkakultúra hálóját szőtték. A férje az alapító tizenkettek egyike a Magyar Pálinka Lovagrendben, annak rendezvényeire a feleségek rendre elkísérték a tagokat. A lovagok többsége férfi, de néhány hölgy tagságot is elnyert, mint a pálinka nagyasszonya, dr. Panyik Gáborné és az élelmiszeripar tudósa, dr. Bikfalvi Istvánné. Anikóék mást találtak ki.

*– Sokszor elkísértük Józsit, szinte minden lovagrendi rendezvényen ott voltunk a többi feleséggel, megismertük egymást. Úgy döntöttünk 2006-ban, hogy mi is összefogunk, megalapítottuk a Pálinkapártoló Hölgyek Társaságát. Nemzeti italunk népszerűsítése a dolgunk, ezért nemcsak elkísérjük a lovagjainkat, hanem magunk is szorgoskodunk. Például Szent Miklós napján négycentes pálinkákat osztottunk az akkor még létező határállomásokon, egy másik alkalommal a fővárosi Kossuth téren. Ajándékozni is jó volt, de a beszélgetések még többet adtak. El tudtuk mondani, hogy magyar családok százainak ad munkát a legnemesebb gyümölcsitalunk. Meg azt is, hogy*

*nem mar, nem kapar, nem büdös, és kóstolgatva finomabb meg egészségesebb a likőrnél, mert a gyümölcsön kívül semmi más nincs benne. Nők délutáni csevegése mellé ugyanúgy odaillik, mint az esküvői menübe vagy a férfiak reggelije elé. Egy kávé előtt miért ne fogyaszthatnék el a barátnőmmel egy pohár pálinkát? Nagyon szeretjük a vonulásokat is, van egyenruhánk, hasonló a lovagokéhoz, és ahogy az otthoni életben, a pódiumon is kísérjük őket. Mi lehetne ennél szebb dolog?* – lebegteti a kérdést Papp Józsefné.

A Zsindelyes fesztiválokon este hat órakor előbb a lovagok vonultak fel a színpadra, utánuk a pártoló hölgyek, és mutatós háttérként ott álltak karéjban, amíg a nagymester és a meghívott politikai vezetők elmondták köszöntőjüket.

A lovagfeleségek ruhája egy kicsit nőiesebb, mint a lovagoké. Az anyaga ugyanaz a mélyzöld bársony, ugyanolyan arany hímzés díszíti. Viszont nem olyan hosszú, mint a fiúké, csak térd alattig ér, és lekerekített a palást alja. A pártoló hölgyek nem csak szavakban kedvelik nemes italunkat. Akad közöttük, aki a szilvapálinkára esküszik. Ez Anikótól távol áll, ő az ágyas fürtös meggyhez hűséges, annak első percétől, amikor azt mondta róla: „Józsi, hát ez csodálatosan finom". A pálinkavilág azóta sokat változott, egyetemista lányuk egyszer azzal jött haza a diszkóból, hogy a lányok körében már ciki nem pálinkát kóstolgatni. Végül is, ami finom, az illik a nőkhöz.

Erre bizonyíték a történet, amely Anikóval megesett. Televíziósok forgattak a Zsindelyesen.

*– Szólt Józsi, hogy nézzem meg a felvételt én is. Bemutatta a céget, beszélt a pálinkáinkról, és egyszer csak mondja: az ágyas meg a feleségem kedvenc itala. Morcosan szóltam rá, hogy miért mondasz ilyet, nagyon sok ember előtt, azt hiszik, sokat iszom. Napokig morgolódtam még otthon is, amikor egyszer késő este hazajön a nagyobbik lányunk Tiszaújvárosból, ahol egy hétnapos rendezvényt Trixivel, Erika lányával a pultban végigdolgozott. Anya, képzeld el, odajött a triatlonon a pultunkhoz egy ismeretlen hölgy, és azt kérte, csajok, azt a pálinkát adjátok nekünk oda, ami a tulajdonos feleségének a kedvence. Akkor aztán koccintottunk egyet az ágyassal, és mondtam a férjemnek, nem is volt olyan rossz az elszólásod...*

A számlák, hitelek és tárgyalások világán túl Anikó a hétköznapokon is örömmel vesz részt ma is a pálinka és a Zsindelyes népszerűsítésében. Régen gyakran, újabban már csak alkalmilag visz csoportot a Kóstolóházba, de a vacsora végéig életszerűen, élményekkel dúsítva tud rangot adni a pálinkának, maradandó ismeretet a kóstolónak. A három nővér munkája a több milliárdos forgalmú vállalkozásban megoszlik, de íratlan szabály közöttük, hogy minden évben tartanak családi napot.

*– Valamelyikünk kihirdeti, hogy mondjuk július 29-én nálunk lesz reggeltől estig tartó összejövetel, és akkor a három család minden egyes tagja ott van. Csodáljuk az unokákat, Erzsónál kettő, Erikánál és nálunk egy-egy van. Édesapám már nem él, nyugdíjas tanárként a bérfőzdében elég gyakran állt Gyula üstje mellett. Hála Istennek, édesanyánk 84 évét viszont meghosszabbította az idei nyári találkozónkon is a dédunokák öröme. Az unokái pedig már mindannyian arról mesélnek neki, hogy hogyan dolgoznak együtt velünk, és ez boldogsággal tölti el, mert igazán szép dolog.*

Az első tiszaújvárosi öröm után áttörő siker Budapesten: a gyümölcsön érlelt újfehértói fürtös meggy kisüstivel elhozták a Foodapest szakkiállítás Újdonság Díját. Azóta is a zászlóspálinkájuk

# Magyarország Pálinkakiválóságai Zsindelyes módra

A magyar kormány 2014-ben Nemzeti Pálinka-kiválósági Programot hirdetett meg. Ennek célja, hogy a Plinius római polihisztor által már két évezrede (77-ben) Gyümölcstermő Pannóniának nevezett terület, a Kárpát-medence gyümölcskincsét párlatként is a minőség asztalára helyezzük. Nemzeti italunk ma már hungarikum, európai és hazai törvények védik.

A Földművelésügyi Minisztérium a program keretében minden évben szakmai zsűrivel választatja ki a kereskedelmi forgalomba kerülő pálinkák legeslegjobbjait. Csak olyan tételeket lehet benevezni, amelyekből legalább száz hektoliterfokot (200-250 liternyit) előállítanak. Az országos pálinkaversenyen részt vevő italok közül is csak a két legmagasabb minősítési kategóriát elérők indulhatnak a kiválósági megmérettetésen.

A pálinkakiválóságokat és a termelőiket a minisztérium itthon és külföldön népszerűsíti, a minősítéseiket esztendőnként kötetben jelenteti meg, magyar és angol nyelven.

A legjobb pálinkák előállítóit az állam azzal is megtiszteli, hogy a Parlament Felsőházában a miniszter nyújtja át nekik a díjakat. A 2017. évi gálán a miniszter arról számolt be, hogy öt földrész 76 országában értékesítjük a pálinkákat.

A Zsindelyes Pálinkaház termékei közül több viselheti a National Pálinka Excellency emblémát. A bíráló bizottságok értékelő szövege nyilvánvalóvá teszi, hogy miért vannak a Zsindelyes pálinkák a legmagasabb polcokon.

Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter, Papp József és Mihályi László, a Pálinka Nemzeti Tanács elnöke a Parlamentben, díjátadás után a pálinkakiválóságok gáláján

## 2014

### FAHORDÓBAN ÉRLELT SZABOLCSI ALMA

Enyhén zöldes reflexeket felvillantó, tiszta ital. Légies könnyedségét az érett, mégis lédús almák fűszermixe mélyíti harmonikussá. Ízében is az érett gyümölcs bársonyossága és fahéjassága simul össze a finoman feltáruló hordójegyekkel, némi viaszossággal. Kiegyensúlyozottá, klasszikussá érlelték. Hosszan, kedvesen időzik el a garatban. Szárazpróbán az édeskés-fanyar illata újabb kortyra biztat.

### ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

Korrekt illat, gyümölcsös jegyekkel, ami mellett a virágos jelleg is megjelenik, s kis iidő után a háttérből az előtérbe kerül. Emellett egészen telt, különleges az illata. Az ízében az alkoholérzet erőteljes, ami enyhén háttérbe szorítja a fajtát. Hamar elillanó lecsengés. Harmonikusan kívánatos. Szárazpróbájában a csokoládé és a gyümölcs héjának karakterei. Eredetvédett különlegesség.

### ÚJFEHÉRTÓI FÜRTÖS ÁGYAS MEGGYPÁLINKA

Egyedien festői színvilág, áttetsző bíbor. Üdén fajtajelleges friss meggyillat. Ízkarakterében megismétlődik a friss gyümölcsíz. Hosszú lecsengés, keserűcsokoládés finis. Széles és tartalmas élénkség. Harmóniájában alkoholhangsúlyos.

## 2016

### ÁGYAS SZABOLCSI ALMAPÁLINKA

Illatában a gyümölcs roppanó héját megidéző viaszosság és az élénk fűszerességgel jelenik meg először, leheletnyi édes felhanggal. Ízében az ágyas-édes karakter határozottabb, de a gyümölcs savassága, héjcsípős pikánssága is szerephez jut. Szép termék.

### ÁGYAS ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

Színe vörösbort, fátyolos sillert, kadarkát idéz elénk. Illatában egyedi kompozíció, fajtajelleges fűszeressége, szegfűszeges, bonbonos, csokoládés jegyei behízelgőek. Telt, az illatjegyeket az ízében is felvonultatja, kiegészülve fahéjas, narancshéjas karakterekkel. Nagyon elegáns termék.

### FEKETERIBIZLI PÁLINKA

Fanyarkás és picit magolajos tónusok mutatkoznak, melyeket kiegészítenek a csokoládé és a vanília, valamint az édes fűszerek és a mentalevél is. Az ízvilága is gazdag, bársonyos, fűszeres, friss és lendületes, amelyet közepes test hordoz. Enyhén távozik közepes lecsengéssel.

### SZEDERPÁLINKA

Illatában letisztult gyümölcsösséget hordoz, ami kellően friss és üde. Ízében széles, lekváros jegyek dominálnak, a finom karaktere szép magolaj-aromákkal egészül ki. Letisztult elegancia, érett gyümölcsösség, majdhogynem ásványosság jellemzi. Finoman, hosszan cseng le.

## 2017

### SZABOLCSI ALMAPÁLINKA

Illataromái kellemesek, frissek és egyben kellően mélyek, megmutatva a gyümölcs édes és fűszeres jegyeit is. Ízében a fűszeres viaszosságot kellemes kompótosság teszi kerekké, mely hosszan megmarad. Kisüsti jellege finoman fűszerezett, telt jegyeket varázsol a legszebb főzési hagyományokat felelevenítve.

### MUTSU ALMAPÁLINKA

Kerek, gyümölcsös, viaszos, virágos illatával elegánsan mutatja az alapanyagát. Ízében érezzük a csípősséggel kellemesen harmonizáló alkoholt is, ahol a fűszeres gyümölcsösség is megjelenik, szinte elénk varázsolja a friss ropogós almát. Szép, kellő hosszúságú lecsengéssel, finom gyümölcsaromákkal távozik.

### ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

Illatában üde, friss erdei gyümölcsök kelnek életre, amihez kellő fanyarság társul. A háttérben megbúvó befőttes illatjegyek szépen illeszkednek mindehhez. Ízében a gyümölcsösséghez csokoládés, marcipános egyedi felhang csatlakozik. A szájban és a garaton is hosszan megmaradó, harmóniájában kiegyensúlyozott pálinka.

### ÚJFEHÉRTÓI ÁGYAS MEGGYPÁLINKA

Színében szépen mutatja a meggy kedves árnyalatát. Illatában friss gyümölcsös jegyek és hangsúlyosan szép, édes, meggylekváros jelleg. Ízében fűszeres, magkarakteres, fanyar aromákat sorakoztat fel. Harmonikus, szép hosszú lecsengésű pálinka.

### FEKETERIBIZLI PÁLINKA

Illatában a medvecukor, az ánizs és a gyógycukorkás jegyek szépen megférnek a gyümölcsösséggel. Ízében elegáns fűszerezettséget mutat, mely a keleti fűszerekre, a zöld teára hasonlít. Illataromái szépen sorban, kézen fogva vezetik be az ízeket, hogy elővarázsolják a tökéletes élmény érzetét.

A cég és termékei által elnyert díjak, versenyeken szerzett arany- és ezüstérmek

# Zsindelyes elismeréslista *(2004 – 2017)*

| RENDEZVÉNY/ VERSENY | ÉV | DÍJAZOTT/ PÁLINKA | DÍJ |
|---|---|---|---|
| "Kiváló Magyar Élelmiszer" | 2004 | Cseresznye | *Kiváló Magyar Élelmiszer* |
| "Kiváló Magyar Élelmiszer" | 2004 | Kisüsti szabolcsi alma | *Kiváló Magyar Élelmiszer* |
| "Kiváló Magyar Élelmiszer" | 2004 | Kisüsti Újfehértó fürtös meggy | *Kiváló Magyar Élelmiszer* |
| Foodapest 7. Nemzetközi Élelmiszer, Ital és Élelmiszer-gépipari Szakkiállítás | 2004 | Gyümölcsön érlelt újfehéhértó fürtös meggy | *Újdonság díj* |
| V. Nemzetközi Pálinkafesztivál | 2004 | Cseresznye | *Fesztivál Különdíj* |
| VinAgora Nemzetközi Bor- és Pálinkaverseny | 2004 | Kisüsti meggypálinka | *Aranyérem* |
| "Észak-alföldi régió ajánlásával" minősítés | 2005 | Újfehértói fürtös ágyas meggy | *"Észak-alföldi régió ajánlásával" minősítés* |
| HunDeszt | 2005 | Kisüsti somorjai cseresznye | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2005 | Kisüsti vadcseresznye | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2005 | Újfehértói fürtös meggy | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2005 | Valódi Kisüsti Zsindelyes pirosribizli | *Aranyérem* |
| Magyar Marketing Szövetség | 2005 | Zsindelyes Pálinkafőzde Kft. | *74. OMÉK Marketing díj* |
| Magyar Termék Nagydíj | 2005 | Zsindelyes valódi gyümölcspálinka és újfehértói fürtös ágyas meggypálinka | *Megyar Termék Nagydíj* |
| VI. Nemzetközi Kisüsti Pálinkafesztivál | 2005 | Érlelt vegyes | *Arany* |
| VI. Nemzetközi Kisüsti Pálinkafesztivál | 2005 | Kökény | *Ezüst* |
| VI. Nemzetközi Kisüsti Pálinkafesztivál | 2005 | Kökény | *Fesztivál Különdíj* |
| VIII. Magyar Termék Nagydíj | 2005 | Újfehértói Fürtös Ágyas meggy és Valódi Gyümölcspálinka sorozat | *Különdíj* |
| | 2005 | Újfehértói Fürtös Ágyas Meggypálinka | *"Észak-alföldi régió ajánlásával" minősítés* |
| HunDeszt | 2006 | Bodza | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2006 | Érdi meggy | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2006 | Feketeribizli | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2006 | Málna | *Aranyérem* |
| HunDeszt | 2006 | Nemtudom szilvapálinka | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2006 | Sárgamuskotályos törköly | *Aranyérem* |
| HunDeszt | 2006 | Somorjai cseresznye | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2006 | Szamóca | *Aranyérem* |
| HunDeszt | 2006 | Újfehértói fürtös meggy | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2006 | Vadalma | *Aranyérem* |
| HunDeszt | 2006 | Vadkörte | *Aranyérem* |
| HunDeszt | 2006 | Vadmeggy | *Ezüstérem* |
| International Wine and Spirit Competition | 2006 | Tokaji Sárgamuskotály Törkölypálinka 2006 | *Silver; Best in Class* |
| Magyar Pálinkaverseny, Gyula | 2006 | Szeder pálinka | *Magyarország legjobb pálinkája* |
| VII. Nemzetközi Kisüsti Pálinkafesztivál és Kiállítás | 2006 | Feketeribizli | *Ezüst* |
| VII. Nemzetközi Kisüsti Pálinkafesztivál és Kiállítás | 2006 | Kisüsti körte | *Arany* |
| VII. Nemzetközi Kisüsti Pálinkafesztivál és Kiállítás | 2006 | Kisüsti szeder | *Nagy Arany* |
| VII. Nemzetközi Kisüsti Pálinkafesztivál és Kiállítás | 2006 | Kisüsti vadcseresznye | *Arany* |
| VII. Nemzetközi Kisüsti Pálinkafesztivál és Kiállítás | 2006 | Szeder | *Fődíj* |
| VII. Nemzetközi Kisüsti Pálinkafesztivál és Kiállítás | 2006 | Szeder | *Pénzügyminiszter Fődíja* |
| VII. Nemzetközi Kisüsti Pálinkafesztivál és Kiállítás | 2006 | Újfehértói ágyas meggy | *Arany* |

| RENDEZVÉNY/ VERSENY | ÉV | DÍJAZOTT/ PÁLINKA | DÍJ |
|---|---|---|---|
| Destillata | 2007 | Sauerkirsche (cseresznye); Wildapfel (vadalma); Gelber Muskateller Trester (Gelber Muskotály törköly) | *Bronzérem* |
| Destillata (nemzetközi párlatverseny) | 2007 | Wildbirne (vadkörte) | *Aranyérem* |
| HunDeszt | 2007 | Ágyas meggy | *Aranyérem* |
| HunDeszt | 2007 | Aszú törköly | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2007 | Érlelt almapálinka (fahordóban) | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2007 | Mirabella szilva | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2007 | Szeder pálinka | *Aranyérem* |
| HunDeszt | 2007 | Szilva | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2007 | Vadcseresznye | *Aranyérem* |
| INNOVA | 2007 | Zsindelyes Pálinkafőzde Kft. | *Kimagasló Innovatív Tevékenységet Elismerő Oklevél* |
| International Wine and Spirit Competition | 2007 | Málna 2006 | *Bronz* |
| International Wine and Spirit Competition | 2007 | Vadóc vadalma 2006 | *Bronz* |
| ISW | 2007 | Vadalma | *Ezüst* |
| ISW (Internationaler Spiritousen Wettbewerb) | 2007 | Traubenförmige Sauerkirsche | *Arany* |
| Magyar Termék Nagydíj | 2007 | Vadóc biopálinka | *Magyar Termék Nagydíj* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Érlelt alma | *Arany* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Fürtös meggy | *Ezüst* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Germensdorfi cseresznye | *Ezüst* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Kökény | *Arany* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Som | *Arany* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Somorjai cseresznye | *Arany* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Tokaji hárslevelű törköly | *Arany* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Tokaji sárga muskotály törköly | *Arany* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Vadalma | *Arany* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Vadcseresznye | *Arany* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Vadkörte | *Arany* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Vadmeggy | *Arany* |
| VIII. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2007 | Zsindelyes Pálinkafőzde Kft. | *Vám és Pénzügyőrség Országos Parancsnoksága Fesztivál Különdíj* |
| XVI. Magyar Innovációs Pályázat | 2007 | Vadóc biotermék család | *Különdíj* |
| | 2007 | Vadóc biopálinka család | *Magyar Minőség Háza Díj* |
| Destillata | 2008 | Berkenye 2007 | *Aranyérem* |
| Destillata | 2008 | Kökény 2007 | *Bronzérem* |
| Destillata | 2008 | Málna 2007 | *Ezüstérem* |
| Destillata | 2008 | Som 2007 | *Bronzérem* |
| Destillata | 2008 | Szeder 2007 | *Ezüstérem* |
| Destillata | 2008 | Vadmeggy 2006 | *Bronzérem* |
| International Wine and Spirit Competition | 2008 | Szeder | *Ezüst* |
| International Wine and Spirit Competition | 2008 | Tokaji Sárgamuskotály Törkölypálinka | *Bronz* |

| RENDEZVÉNY/ VERSENY | ÉV | DÍJAZOTT/ PÁLINKA | DÍJ |
|---|---|---|---|
| ISW | 2008 | Gelber Muskateller Trester | *Very good quality* |
| ISW | 2008 | Málna | *Very good quality* |
| ISW | 2008 | Vadmeggy | *Very good quality* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Aszú törköly | *Arany* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Berkenye | *Arany* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Bio som | *Ezüst* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Bio vadalma | *Ezüst* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Bio vadcseresznye | *Ezüst* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Érlelt szilva | *Arany* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Feketeribizli | *Ezüst* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Fürtös meggy | *Arany* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Hárslevelű törköly | *Ezüst* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Málna | *Arany* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Ó alma | *Arany* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Ó törköly | *Arany* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Sárga muskotály törköly | *Arany* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Szamóva | *Arany* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Szeder | *Arany* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Szeder | *Magyar Pálinka Lovagrend Zászlóspálinkája* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Szilva | *Ezüst* |
| IX. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál és Kiállítás | 2008 | Zsindelyes Pálinkafőzde Kft. | *Fesztivál Különdíj* |
| II. Keceli Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2009 | Málna | *Ezüst* |
| II. Keceli Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2009 | Pirosribizli | *Ezüst* |
| Magyar Köztársaság Földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszterétől | 2009 | Zsindelyes Pálinkafőzde Kft. | *Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Berkenye | *Ezüst* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Bio vadalma | *Ezüst* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Bio vadkörte | *Ezüst* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Bio vadmeggy | *Arany* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Bio vadmeggy | *Champion-díj* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Birs | *Arany* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Bodza | *Arany* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Cabernet franc | *Arany* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Feketeribizli | *Ezüst* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Fürtös meggy | *Ezüst* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Málna | *Arany* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Málna | *Champion-díj* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Málna | *Közönség Díj* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Pinot noir szőlő | *Ezüst* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Pirosribizli | *Ezüst* |
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Szeder | *Ezüst* |

| RENDEZVÉNY/ VERSENY | ÉV | DÍJAZOTT/ PÁLINKA | DÍJ |
|---|---|---|---|
| XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2009 | Tokaji hárslevelű szőlő | *Ezüst* |
| III. Keceli Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2010 | Besztercei szilva | *Ezüst* |
| III. Keceli Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2010 | Meggy | *Arany* |
| Magyar Pálinka Lovagrend | 2010 | Érlelt Szabolcsi alma | *Lovagrend* |
| Magyar Termék Nagydíj Pályázat | 2010 | Zsindelyes Pálinkafőzde Kft. | *Gazdaságért Nívódíj* |
| Megyei Príma Díj | 2010 | Zsindelyes Pálinkafőzde Kft. | *Megyei Príma díj* |
| Vállalkozók és Munkáltatók Országos szövetsége | 2010 | Papp József | *Év vállalkozója* |
| XIX. Magyar Innovációs Nagydíj | 2010 | Pócsi Bazillita Keserű; Keserű likőr; Bazillita likőr | *Innovációs díj* |
| XIX. Magyar Innovációs Nagydíj | 2010 | Újfehértói Fürtös Áagyas meggy | *Innovációs díj* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Ágyas vadcseresznye | *Arany* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Birs | *Arany* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Cabernet franc szőlő | *Ezüst* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Cserszegi fűszeres szőlő | *Ezüst* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Érlelt alma | *Arany* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Érlelt alma | *Champion-díj* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Érlelt alma | *Magyar Pálinka Lovagrend Zászlóspálinkája* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Hárslevelű szőlő | *Ezüst* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Házi berkenye | *Ezüst* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Meggy | *Ezüst* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Szeder | *Ezüst* |
| XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2010 | Vadmeggy | *Arany* |
| Destillata | 2011 | Birs L3/1 | *Bronzérem* |
| Destillata | 2011 | Érlelt szilva 2010 | *Ezüstérem* |
| Destillata | 2011 | Piros vilmoskörte 2010 | *Bronzérem* |
| Destillata | 2011 | Újfehértó meggy L3/1 | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2011 | Ágyas cserszegi fűszeres szőlő | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2011 | Ágyas meggy | *Champion díj* |
| HunDeszt | 2011 | Ágyasmeggy | *Aranyérem* |
| HunDeszt | 2011 | Egri medor szőlő | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2011 | Pirosribizli | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2011 | Szabolcsi alma | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2011 | Szamóca | *Aranyérem* |
| HunDeszt | 2011 | Szamóca | *Champion díj* |
| HunDeszt | 2011 | Szeder pálinka | *Ezüstérem* |
| HunDeszt | 2011 | Újfehértó fürtös meggy | *Ezüstérem* |
| Magyar Brands | 2011 | Zsindelyes márka | |
| Super Brands | 2011 | Zsindelyes márka | |
| Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kereskedelmi és Iparkamara | 2011 | Zsindelyes Pálinkafőzde Kft. | *Év Ipari Vállalkozása Díj* |
| XIX. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2011 | Barrique szilva | *Arany* |
| XIX. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2011 | Kékfrankos és cabernet franc törköly | *Arany* |
| XIX. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2011 | Kékfrankos-cabernet törköly | *Fesztivál külön díj* |
| XIX. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2011 | Szabolcsi alma | *Ezüst* |
| XIX. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2011 | Szamóca | *Arany* |
| XIX. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2011 | Szeder | *Ezüst* |
| XIX. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny | 2011 | Újfehértói fürtös ágyas meggy | *Ezüst* |

| RENDEZVÉNY/ VERSENY | ÉV | DÍJAZOTT/ PÁLINKA | DÍJ |
|---|---|---|---|
| III. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2012 | Bodza | *Arany* |
| III. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2012 | Kökény | *Arany* |
| III. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2012 | Körte | *Ezüst* |
| III. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2012 | Meggy | *Ezüst* |
| III. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2012 | Meggy likőr | *Arany* |
| III. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2012 | Meggy likőr | *Ezüst* |
| III. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2012 | Szeder pálinka | *Arany* |
| III. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2012 | Szilva | *Arany* |
| Magyar Brands | 2012 | Zsindelyes márka | |
| Super Brands | 2012 | Zsindelyes márka | |
| IV. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2013 | Cseresznye | *Ezüst* |
| IV. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2013 | Fürtös meggy ágyas | *Ezüst* |
| IV. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2013 | Jonagold alma ágyas | *Arany* |
| IV. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2013 | Sárgamuskotály szőlő | *Ezüst* |
| Magyar Brands | 2013 | Zsindelyes márka | |
| Super Brands | 2013 | Zsindelyes márka | |
| 2014. évi Pálinka Országkóstoló | 2014 | Fahordóban Érlelt Szabolcsi Alma | ****-os Pálinkakiválóság* |
| 2014. évi Pálinka Országkóstoló | 2014 | Újfehértói Meggy | ****-os Pálinkakiválóság* |
| 2014. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2014 | Birs | *Ezüst* |
| 2014. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2014 | Érlelt cseresznye | *Ezüst* |
| 2014. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2014 | Fürtös meggy | *Ezüst* |
| 2014. évi Országos Pálinka-és Törkölypálinka Verseny | 2014 | Jonagold alma | *Arany* |
| 2014. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2014 | Jonagold alma | *Champion díj* |
| 2014. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2014 | Pirosribizli | *Ezüst* |
| 2014. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2014 | Sárga muskotály szőlő | *Arany* |
| 2014. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2014 | Szeder | *Ezüst* |
| 2014. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2014 | Újfehértói meggy | *Ezüst* |
| 2014. évi Pálinka Országkóstoló | 2014 | Újfehértói Fürtös Ágyas Meggy | ****-os Pálinkakiválóság* |
| III. Pálinka, Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupa | 2014 | Cask Strenght Brandy (ópálinka strong) | *Arany díszoklevél* |
| III. Pálinka, Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupa | 2014 | Csábítás Narancs Kávé likőr | *Champion-díj* |
| III. Pálinka,Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupa | 2014 | Csábítás Narancsos kávé likőr | *Arany do.* |
| III. Pálinka, Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupa | 2014 | Fürtös meggy | *Ezüst do.* |
| III. Pálinka,Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupa | 2014 | Jonagold alma | *Ezüst do.* |
| III. Pálinka, Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupa | 2014 | Meggy | *Arany do.* |
| III. Pálinka, Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupa | 2014 | Szeder | *Ezüst do.* |
| III. Pálinka, Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupa | 2014 | Újfehértói fürtös meggy (ágyas) | *Ezüst do.* |
| III. Pálinka,Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupa | 2014 | Zsindelyes Kereskedőház Kft. | *Magyarország legeredményesebb kereskedelmi főzdéje* |
| III. Pálinka, Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupa | 2014 | Zsindelyes keserű | *Arany do.* |

| RENDEZVÉNY/ VERSENY | ÉV | DÍJAZOTT/ PÁLINKA | DÍJ |
|---|---|---|---|
| Magyar Brands | 2014 | Zsindelyes márka | |
| Super Brands | 2014 | Zsindelyes márka | |
| V. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2014 | Alma | *Ezüst* |
| V. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2014 | Birs | *Ezüst* |
| V. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2014 | Dió likőr | *Ezüst* |
| V. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2014 | Eper | *Arany* |
| V. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2014 | Keserű likőr | *Ezüst* |
| V. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2014 | Meggy (fürtös) ágyas | *Ezüst* |
| V. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny | 2014 | Törköly (fahordóban érlelt) | *Ezüst* |
| Kárpát-medencei pálinka és párlat verseny | 2015 | birs | *Ezüst* |
| Kárpát-medencei pálinka és párlat verseny | 2015 | Bodzavirág | *Ezüst* |
| Kárpát-medencei pálinka és párlat verseny | 2015 | cseresznye | *Arany* |
| Kárpát-medencei pálinka és párlat verseny | 2015 | Újfehértói fürtös meggy | *Ezüst* |
| Magyar Brands | 2015 | Zsindelyes márka | |
| Super Brands | 2015 | Zsindelyes márka | |
| Hagyományok-Ízek-Régiók | 2016 | Újfehértói Fürtös Meggy (a gyümölcs) | *HÍR védjegy* |
| Magyarország Pálinkakiválóságai | 2016 | Ágyas szabolcsi almapálinka | |
| Magyarország Pálinkakiválóságai | 2016 | Feketeribizli pálinka | |
| Magyarország Pálinkakiválóságai | 2016 | Szederpálinka | |
| Magyarország Pálinkakiválóságai | 2016 | Újfehértói ágyas fürtös meggy pálinka | |
| Országos Pálinka és törkölypálinka verseny | 2016 | Ágyas alma | *arany* |
| Országos Pálinka és törkölypálinka verseny | 2016 | cseresznye | *Ezüst* |
| Országos Pálinka és törkölypálinka verseny | 2016 | fekete ribizli | *Ezüst* |
| Országos Pálinka és törkölypálinka verseny | 2016 | Szeder | *arany, Champion* |
| Országos Pálinka és törkölypálinka verseny | 2016 | Újfehértói fürtös ágyas meggy | *Ezüst* |
| Super Brands | 2016 | Zsindelyes márka | |
| Magyarország Pálinkakiválóságai | 2017 | Ágyas meggy pálinka | |
| Magyarország Pálinkakiválóságai | 2017 | Feketeribizli pálinka | |
| Magyarország Pálinkakiválóságai | 2017 | Fürtös meggy pálinka | |
| Magyarország Pálinkakiválóságai | 2017 | Golden alma pálinka | |
| Magyarország Pálinkakiválóságai | 2017 | Mutsu alma pálinka | |
| Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2017 | Ágyas almapálinka Ezüstérem | *Ezüst* |
| Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2017 | Ágyas meggypálinka Ezüstérem | *Ezüst* |
| Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2017 | Bodzapálinka Aranyérem | *Arany* |
| Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2017 | Feketeribizli pálinka Ezüstérem | *Ezüst* |
| Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2017 | Fürtös meggy pálinka Ezüstérem | *Ezüst* |
| Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2017 | Golden almapálinka Ezüstérem | *Ezüst* |
| Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2017 | Idared almapálinka Ezüstérem | *Ezüst* |
| Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2017 | Mutsu almapálinka Ezüstérem | *Ezüst* |
| Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny | 2017 | Szabolcsi almapálinka Ezüstérem | *Ezüst* |
| Quintessence Pálinkaverseny 2017 VIII. Pálinka - és Párlatverseny | 2017 | Alma (Mutsu) Pálinka | *Arany* |
| Quintessence Pálinkaverseny 2017 VIII. Pálinka - és Párlatverseny | 2017 | Birs Pálinka | *Arany* |
| Quintessence Pálinkaverseny 2017 VIII. Pálinka - és Párlatverseny | 2017 | Bodza Pálinka | *Ezüst* |
| Quintessence Pálinkaverseny 2017 VIII. Pálinka - és Párlatverseny | 2017 | Golden Almapálinka | *Arany* |
| Quintessence Pálinkaverseny 2017 VIII. Pálinka - és Párlatverseny | 2017 | Idared Almapálinka | *Arany* |
| Quintessence Pálinkaverseny 2017 VIII. Pálinka - és Párlatverseny | 2017 | Jonagold Alma Pálinka | *Champion Díj* |
| Quintessence Pálinkaverseny 2017 VIII. Pálinka - és Párlatverseny | 2017 | Jonagold Almapálinka | *Arany* |
| Quintessence Pálinkaverseny 2017 VIII. Pálinka - és Párlatverseny | 2017 | Jonatán Alma Pálinka | *Arany* |
| Quintessence Pálinkaverseny 2017 VIII. Pálinka - és Párlatverseny | 2017 | Keserű likőr | *Arany* |
| Quintessence Pálinkaverseny 2017 VIII. Pálinka - és Párlatverseny | 2017 | Keserű likőr | *Champion díj* |

HunDeszt
PÁLINKAVERSENY
2011
Aranyérem
HunDeszt
PÁLINKAVERSENY
2011
Aranyérem
ZSINDELYES
ZSINDELYES
Meggypálinka
2011
Desztillatd

# A csokoládé és a meggy csodálatos találkozása

A Zsindelyes Meggy Misztikum nevet kapta a cég egyik termékcsaládja. A márkanévvel fémjelzett termékek mindegyike meggyet tartalmaz: kézműves eljárással készült befőtt, koktélszirup, lekvár, illetve exkluzív csokoládék, bonbonok tartoznak ide.

Mámoros csokipercekre csábítja a vendégeket a Zsindelyes kóstolóház egyik ajánlatcsomagja. A Misztikum édességeit ízlelgethetjük, melyeket Papp József így ajánlott az első alkalommal a látogatók figyelmébe:

*– A csokoládéinkat a gyulai Kézműves Cukrászda készíti, amely Magyarország egyik legnívósabb cukrászdájának mondhatja magát. A kézzel készült bonbonjaink mind meg vannak bolondítva egy kis pálinkával, így igazán izgalmas és fenséges ízek jöttek létre, amelyek után garantáltan csak a csoki ízére tud gondolni fogyasztója.*

A gyulai cukrászda és annak Cedeau Bonbon Manufaktúrája a határainkon túl is ismert. A Békés megyei városba látogató ínyencek – nem csak a 2000 óta tízezreket vonzó Kárpát-medencei pálinkafesztivál idején – ki nem hagynák a Százéves cukrászda finomságait. A tulajdonos Balogh László vezetésével csaknem húsz éve foglalkoznak Gyulán saját bonbonok előállításával, előtte sütemények és fagylaltok voltak a cukrászatban, 2017-ben ünneplik a vállalkozás fennállásának 25. évfordulóját. A cég fejlődése hasonló, mint a Zsindelyesé, felívelő családi vállalkozás, Balogh úr lánya is a manufaktúra irányításában leli örömét.

A többszörös díjnyertes mestercukrász alkotta meg 2009-ben a Zsindelyes bonbonjait és csokoládéit.

*– Készült egy téglatest alakú bonbon, amelyre ráírtuk a Zsindelyes nevet. Az étcsokoládés hüvelybe meggypálinkás töltetet raktunk. A meggy egyébként hálás történet, cukrászati célra az újfehértói fürtös az ágyas változatban sokkal ízesebb, mint ágy nélkül, ezért azt használtam fel. Az ágyas pálinkák alkoholtartalma néha alacsony, de a Zsindelyes ágyas meggyje ebből a szempontból is jól felhasználható, mert 45 fokos. Klasszikus bonbonmeggyet szintén beleilleszettünk a Zsindelyes programba, ez ugyancsak nagyon kellemesre sikerült, meggyszemeket mártottunk fondánba és csokoládéba. A Zsindelyes táblás csokoládé pedig meggypálinkás, aszaltmeggyes és meggypürés töltelékkel gazdagodott. Csemegetortát is összeállítottunk a Zsindelyesnek, de az végül is nem került a szortimentbe.*

Folyton születnek újdonságaik, 2017-ben a legfrissebb egy gyümölcsös bonboncsalád, amely már a saját Grand Cru csokoládéjuk ízkincsét hordozza, és olyan sikeresnek ítélik, hogy versenyekre is benevezik. Maguk állítottak össze egy receptet különböző kakaómasszákból, és így készült az új tej-, illetve étcsokoládéjuk.

A manufaktúra harmincféle táblás-csokoládét tart a palettán. A gyulain kívül a budapesti, kecskeméti és székesfehérvári üzleteikben is készleten tartják a legkiválóbb belga alapanyagból formált termékeiket. Az elkövetkező évek nagy terve, árulja el a

Balogh László mestercukrász hálás gyümölcsnek tartja a meggyet, a Zsindelyesnél pedig nyilván azt használta fel a bonbonokhoz és a csokoládékhoz.

mestercukrász, hogy a csokoládéban is saját lábra álljanak majd, és kakaóbabból maguk állítsák elő. A babot a termőhelyről is be lehet szerezni, de Nyugat-Európában kiváló minőségű babok közül lehet válogatni. Nem tonnaszám, kamionszám hozzák be, csak egy-egy zsákkal, így az európai piacokról egy kicsit drágább ugyan, de könnyebb választani.

Balogh László a bonbonokhoz és krémekhez előszeretettel használ különböző párlatokat és pálinkákat, köztük a Zsindelyest is, mert kiválóan ízesítenek. A pálinkával való ízesítés során az alkoholtartalom hozzájárul a termék szavatosságának megnöveléséhez, tartósítószerek alkalmazása nélkül.

*– Hetvenféle bonbon van most a szortimentünkben, és a fele semmilyen alkoholt nem tartalmaz – jegyzi meg Balogh László. – Így mindenki találhat magának megfelelőt. Magam azt vallom, inkább a csokoládéból fogyasszunk többet, mint a pálinkából. Ha sárgabarackos tölteléket készítünk, akkor persze a gyümölcs saját pálinkáját használjuk fel. Meggyet és barackot aszalva is alkalmazunk, az aszalványokat néhány napig a saját pálinkájukban áztatjuk. Rendkívül intenzív ízek elérésére nyílik lehetőségünk.*

A szeszes málna klasszikus régi recept, Gyulán felelevenítették. A friss málnaszemeket málnapálinkában áztatják, majd ezzel a málnapálinkával hígítják a fondánt, és így kerülnek bele a csokoládéhüvelybe. A többiek saját találmányok. Az Olivér elnevezésű, étcsokibevonatú termékük krémjét például Irsai Olivér szőlő borával és pálinkájával ízesítik. Az Aszalt kajszi barackpálinkás marcipánnal készül, ugyanígy járnak el a szilva esetében. A Verdi golyóban is szeszes meggybe kerül a pisztáciamarcipán.

A közkedvelt szilvapálinkás trüffel receptje: aszalt szilvát szilvapálinkába áztatunk, tejcsokis trüffelkrémet készítünk, amelybe belekeverjük az aszalványt, azután tejcsokoládéval maszkírozzuk, majd a golyókat kakaóbab-töretben meghempergetjük.

Az Amarettóban mandulalikőr van, a Fekete-erdőben a cseresznyepálinkás fehércsokikrém mellé alkoholos meggy is kerül. A meggymánia bonbon pedig éppúgy hordozza a meggypálinka sejtelmes aromáit, ahogy a Zsindelyes Misztikumai.

## RÉSZLET VARGA KLÁRA ÍRÁSÁBÓL, AMELY A MAGYAR NEMZETBEN 2009-BEN JELENT MEG A MEGGY MISZTIKUMRÓL

*„A négy változat közül nekem az étcsokis praliné ízlett a leginkább. A marcipános, meggyes, pálinkás töltelék ízeit finoman keretezte az étcsokoládé, és az ízút közepén a meggy savanykássága diadalmasan harsant fel, mint egy kürtszó, megadva a desszert összetéveszthetetlen, eleven karakterét. Ezért a gondosan megalapozott, kiemelt gyümölcsös-savanykás ízélményért kóstolnám meg újra és újra. A meggypálinka és a meggy egyébként teljesen másképp találkozik össze, mint a rum és a meggy. Utóbbi páros ízei először brutálisan harcolni kezdenek egymással, hol egyik van fölényben, hol a másik, és az ember jó ideig nem is hiszi, hogy elcsitulhat a küzdelem, és a két nagyon távoli íz harmóniában olvadhat össze, sőt hogy végül a rum itt-ott felerősítheti a meggy mélyebb, marcipánosabb ízrétegeit. A meggy és a pálinka nem kell hogy megküzdjön egymással az ember szájában, egyetlen szúrós, alkoholos villanás után megegyeznek abban, hogy mindketten gyümölcsből vannak, és akkor az alkohol szépen, legyezőszerűen széttárja a meggy rejtettebb ízárnyalatait, és együtt ballagnak tovább kéz a kézben az ízek felfedezőútján...*

*...Balogh úr igen sokat gondolhatott mostanában a magamfajta édesszájúra, aki olyan tömény, csokis-marcipános tortát enne, ami mégis könnyű, mennyiségre több az elegánsnál, de mégsem tart örökké, és a meggy inkább árnyalja benne a telt, mély csokisságot, minthogy előtérbe furakodna. Ilyen alagút forma tortaszeletet kóstoltunk a meggyes kacsasült után (Zsindelyes tanyán), és mondhatom, mindkettőhöz illett a fürtös-ágyas meggypálinka."*

A Zsindelyes Misztikum termékekben a meggy és pálinkája nem küzd meg egymással, kéz a kézben ballagnak az ízek felfedezőútján

# A tisztaság és Szent Miklós köti össze az egyházat és a főzdét

A pálinka védőszentjeként tekint le az üstökre Szent Miklós

A magyarországi pálinkászokat különös kapcsolat fűzi a vallás világához: közösségük, a 2004-ben alakult Magyar Pálinka Lovagrend Szent Miklóst választotta védőszentjéül. Azóta december 6. nemcsak a gyermekek vidám ünnepe, hanem a gyümölcs legbensőbb világát feltáró magyar embereké is.

Szent Miklós a görög katolikus egyház védőszentje, az egyház újfehértói vezetője Kocsis Antal parókus. Papp József családja a keleti rítusú katolikus egyházban vallott hithez hű, a zsindelyesi főzdében pedig a pálinka védőszentjeként tekint le ikonjáról Szent Miklós az üstökre.

A görög katolikus egyház és a pálinka kapcsolata evidensnek tűnik, így az sem tekinthető véletlennek, hogy Papp József családja és Kocsis Antal együtt látogatta meg az olaszországi Bariban a legendás szent ereklyéit, elvitték oda a magyar lovagrend relikviáit. No meg az sem, hogy a szakmabeliek egy ideig Győrben és Horvátzsidányban köszöntötték a jeles napot, azután a nyugati végekről a keletire is áttértek, két alkalommal már Újfehértó gyönyörű görög katolikus templomában ünnepeltek.

Az viszont már feltűnőbb és megragadóbb, hogy Kocsis Antal az országos lovagrend tagjaként és parókusként áldotta meg a magyar pálinkát nyolc rend jeles lovagjainak jelenlétében. Papp Józsefről pedig úgy beszél, ahogy a legkedvesebb barátjáról szokott az ember.

*– Papp József révén kerültem kapcsolatba a pálinkás világgal. Ő tagja az egyházközségünknek, de nemcsak minket támogat, kapcsolatban van a többi felekezettel is. Személyes, mondhatom családi barátság alakult ki közöttünk, azzá nemesült az évek során. A lányom esküvőjén is részt vett a családjával. Megragadott az az elkötelezettsége, amit talán örökölt is, de mindenképpen magában hordozza, hogy szereti a tiszta dolgokat. Magánbeszélgetéseinken megosztotta velem a terveit, elmondta, hogy szeretné, ha szép és tiszta lenne minden körülöttünk, és ez a pálinkára is vonatkozott. Ez a tisztaság az egyházam vallott értéke. Különböző utakon jutottunk el az igazsághoz, de egy igazság van, és ez össze-*

Papp József lovagi ruhában érkezett az újfehértói görögkatolikus templomba

Kocsis Antal is pálinkalovag, de december 5-én a saját templomában parókusi öltözékben áldotta meg a magyar nemzet italát

*köt bennünket. Papp József által ismerkedtem meg a lovagrenddel, Birkás Istvánékkal és a többiekkel. Horvátzsidányban voltam először együtt velük, és 2016-ban én fogadhattam őket az ünnepi ülésükre és a szentmisén a templomunkban. Erre eljött az egyházmegyénk vezetője, a lovagok pedig gáláns támogatást gyűjtöttek a nyíregyházi szociális intézményünknek.*

A pálinka és az egyház tanítása közötti látszólagos ellentétet firtató közbevetett kérdésünkre válaszolva, Kocsis Antal szívesen és könnyedén feloldja az ellentmondást.

*– Ha ma is beledobálnák a cefrébe a háztartási hulladékot, ha ma is nyersszeszből készülne a pálinka, akkor nehéz dolgom volna. Manapság viszont minőség és rang társul a pálinkához. Aki Zsindelyes pálinkát iszik, az soha nem fog az árokparton fetrengeni. A tiszta, nemes életnek része a kulturált, mértéktartó alkoholfogyasztás, ez szép magyar szokás, része a hétköznapi életnek, amelyben mi szolgálunk. A szerzeteseink maguk is ezt vallották, de Pannonhalmától sem idegen a gondolat. Nincs feszültség egyház és pálinka között, annyira nincs, hogy a templomunkban meg is szenteljük a pálinkát, amely a híveink itala. Méltóságteljes, szentünkhöz méltó a decemberi ünnep hívőkkel és hitben nem élőkkel, a többi felekezet, vallás képviselői is jelen vannak, és Isten áldását kérjük a pálinkászok tevékenységére meg a termékükre. Nagy megtiszteltetés számomra, hogy mint lovag is közöttük lehetek.*

Az Újfehértón, Érpatakon és a környéken élők tudják, hogy a Zsindelyes főzde kereszteket állított a városban, berendezési tárgyakat, például püspöki trónszéket és képeket adományozott a templomnak, és érdemük, hogy szép a kovácsoltvas kerítés. Egyházi kérés nélkül, a család egyik vagy másik tagja ajánlotta, hogy ezt vagy azt adnának, elkészíttetnének, ugyanis Pappék részesei, megbecsült tagjai a demokratikus hívő közösségnek. Papp József legutóbb egy másik üzletemberrel összefogva vett egy harangot, és most már három harang lakik a fehértói görög katolikus templom tornyában. Régi magyar hagyomány ez is, aki teheti, aki nemcsak otthon élvezi a megtermelt javak hasznát, az támogatja az egyházat, az iskolát. Nevüket joggal őrzik ezek a rekvizitumok.

Nem bigott hívő a főzdetulajdonos, de fontos számára, hogy a családján és a munkáján ott legyen Isten áldása. Minden nagyobb beruházás végeztével és cégünnep idején valamennyi felekezet képviselőit meghívja a főzdébe vagy a Zsindelyes Házba. Így jelen volt azokon korábban Bökő Péter római katolikus káplán és Lipták Pál református lelkész.

Az egyik ilyen rendezvényen a kálvinista lelkipásztor örömét fejezte ki a Zsindelyes sikerei hallatán, mert egy olyan világban, ahol egészségtelen élelmiszereket iparszerűen gyártanak, a pálinka lehet isteni ajándék, áldás és gyógyszer is, ha okosan, bölcsen és felelősen élnek vele. *„Urunk Istenünk nem akarja, hogy a teremtményei szomorúságban vagy a munka terhe alatt idegőrlő feszültségben éljenek szüntelen, ezért megengedi, hogy a pálinka mértékletes használattal a feszültség tisztes oldására, a szívnek megvidámítására szolgáljon.”* Lehet az barátságos vendéglátás és örömszerzés eszköze, akár szívbéli, szeretetteljes ajándék. De „ne uralkodjék fölöttünk, hanem mi uralkodjunk felette; ha szabadok lehetünk, ne legyünk rabok!” – intette hall-

A baziliták által a Nyírségben meghonosított jonatán almából főzték a keserű alapanyagát, amely 33 gyógynövény hatóanyagát hordozza . Egy ideig csak a rend forgalmazta, ma már Zsindelyes keserű

gatóságát Lipták Pál a Zsindelyes Ház előtti ünnepségen.

Papp Józsefék több alkalommal szerveztek zarándoklatot a Zsindelyes tanyai főzdéből Máriapócsra, Magyarország Nemzeti Szentélyébe, az 1676-ban készült kegyképhez, amelyet Rákóczi Ferenc híres száz pontjában visszakövetelt az azt elzabráló Habsburgoktól. Az ottani kegytemplom a történelmi és mai Magyarország egyik legnagyobb búcsújáró helye. Nem véletlen, hogy a 2016. decemberi vasárnapon a közeli, újfehértói görögkatolikus templomban három magyarországi és öt mai határon túli lovagrend hatvan képviselője előtt szentelte meg a pálinkát és a pálinkászok ikonjait Szocska A. Ábel, a nyíregyházi egyházmegye apostoli kormányzója.

A templomépítő bazilita szerzetesek 1731-ben láttak munkához Pócson, abban az időben, amikor újratelepült Érpatak és környéke. A vezeklő, böjtölő és virrasztó, a tisztaságot, szegénységet és engedelmességet regulaként megélő szerzetesek monostorainak kilenc város adott otthont Magyarországon: Munkács, Máriapócs, Ungvár, Krasznibród, Bukóchegy, Bikszád, Misztics, Kisberezna és Husztboronya. Trianon után csak Máriapócs maradt a körülmetélt országban, a többiek neve ismeretlenül hangzik ma már.

Papp Józsefék egy máriapócsi zarándoklaton ismerkedtek meg a bazilita rend tagjaival. Ott került szóba, hogy Szabolcs megyében az itteni baziliták működtették az első serfőző házat, melyet téglából emeltek a monostor mellé. A sörfőzdék voltak egyébként az első pálinkagyártók, az ő szentjük is Miklós. Ők ültették el Magyarországon az első jonatán alma oltványt, ők honosították meg a megye gyümölcs-gyöngyszemét. Az almából pálinkát is főztek, és a gyógynövényes párlataikkal gyógyítottak. A találkozó után üzleti kapcsolatot ápolt a Zsindelyes egy ideig a bazilita renddel, egy évig csak a rend árusíthatta az érpataki főzdében készült Bazilita keserűt és likőrt, 38, illetve 35 fokosan. A rend átadta a régi receptet, harminchárom féle gyógynövény került az almapálinkába, például fehérüröm, nősziromgyökér, kakukkfű, fodormenta, petrezselyemgyökér. Innovációs nagydíjat nyertek 2010-ben ezek az italok. A később már Zsindelyes márkaként forgalmazott keserű 2014-ben világkupa aranyat szerzett, majd 2017-ben a Quintessence versenyen Champion-díjas lett.

Az Érpatakról Máriapócsra tartó zarándokok, a Zsindelyes harmadik zarándoklatán

# A meggy mennybemenetele

Magyarország egyik kincse a meggy. Minden hatodik gyümölcsfánk meggyet terem, 15-20 ezer hektáron ültetvényeket találunk. Valójában Kelet-Európa gyümölcse, az európai termés tizede nálunk jön le a fákról, a szerbek, lengyelek és törökök a versenytársak. Frissen fogyasztva és feldolgozva is keresett termék, Németország az egyik nagy felvevőpiac.

A szó maga is ősi magyar elnevezés, fájának elterjedtségére sok település mai neve is utal, a legtöbb talán éppen a Nyírségben. Korai századokban gyűjtögették a nők a sajmeggy, a törpe meggy és a savanyú meggy apró gyümölcseit, a pipázós évszázadokban pedig fáját tartották nagy becsben a férfiak. Sarjról és magról szaporítani kezdték. A mai termesztett meggyfajtákat Rapaics Raymund 1940-ben a nagy pomológiai művében a csontárok közé tartozó cseresznyemeggynek nevezte, megjegyezve, hogy az „öröklési szerelvénye 32 kromoszóma", míg a létrejöttében szerepet játszó cseresznyéé és a sajmeggyé 16. A tudomány ma is úgy tartja, hogy a csepleszmeggy és a cseresznye kereszteződéséből származik, és másodlagos géncentruma a Kárpát-medence.

Pálinkafőzésre ritkán és kevés helyen hasznosították a meggyet. Messze elmaradt a szilvától, amely sok vidéken, így a Szerémségben a fáról közvetlenül a pálinkásüstbe vándorolt, és „gyakori élvezetétől több szlovákot ért időelőtti halál, mint a török kardtól", amint azt bő kétszáz éve Schwartner Márton statisztikus feljegyezte. Leginkább az Alföld északi vidékein és a még feljebb magasodó hegyek völgyében főztek az apró bogyóiból gyors nyári pálinkát. Korán érik, a melegben gyorsan erjed, és mire az aratókképések energiaitalra vágytak, már kaparósan-frissen a butykosaikba is kerülhetett.

A zsindelyesi majorságban aratópálinkának hívták. A forradalom utáni nyáron, 1848-ban két hét alatt mintegy ötven icce pálinkát kaptak a képések, 14 forint értékben. A következő esztendőben már csak azt jegyezték fel, hogy a megszálló muszka hadsereg erőszakos kívánságára milyen hatalmas mennyiségű gabonát szolgáltattak ki, no meg egy font olajat is az orosz tábornagy hintajának kenésére. A következő évtizedekben a növekvő gabonamennyiség miatt egyre több iccényi pálinka került a Dessewffyek ispánjának naplójába. Később gazdák, a módosabb a Bige, az Istenes és a Veres famíliák is főzettek meggypálinkát.

A legtöbb meggyfát már 1895-ben Szabolcs vármegyében számlálták meg, nevezetesen 94 212 darabot. A filoxéra pusztítása után még többet ültettek, hogy a szőlő helyett általa kössék meg a homokhátak talaját. Nagyon sok meggy volt még Debrecen és Kecskemét környékén, Somogyban. A XX. század első felében híres meggykiviteli központtá vált Újfehértó, Nyírmegyegyes és Érmellék. A hajdúságiak szerették a meggyesbort.

Újfehértó aranya a fürtös meggy,
a Zsindelyesé a belőle készített pálinka

Az időkapszula elhelyezése utáni pohárköszöntőn, balról: Kecskés Gyula alapító, Kovács Ferenc, Nyíregyháza polgármestere, Kozma Péter, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye kormánymegbízottja, Jakab István, az Országgyűlés alelnöke, V. Németh Zsolt környezetügyért, agrárfejlesztésért és hungarikumokért felelős államtitkár, Papp Józsefné ügyvezető, Seszták Oszkár megyei közgyűlési elnök, Kecskés Gyuláné ügyvezető és Papp József ügyvezető

Mint dr. Szabó Tibor újfehértói pomológus kutató doktori disszertációjában utal rá, a Pándy meggy alapozta meg a magyar meggy dicsőségét. A közeli Tiszadobról van az első szakmai adat róla, Oláh Lajos tiszabűdi kertjéből való gyökérsarjról. A környező országokban Kőrösi meggyként ismerték. Az eredetmondákban bővelkedő fajta terméshozama azonban ingatag volt, és e kettősség, a keresettsége és a szűkre szabott termékenysége élenjáró magyar meggynemesítéshez vezetett. A keresztezési eljárások kiemelt kutatóhelye a fővárosban Maliga Pál vezetésével az 1970-es években az önmeddő Pándy bázisán öntermékeny hibrideket alkotott, és azok Érdi bőtermő, illetve jubileum, valamint Meteor korai néven máig piacképesek. A Nyírségben ugyanakkor tájszelekciós eljárásokat alkalmaztak, és a legnagyobb ültetvényekre ma már az Újfehértón született fajtákat telepítik.

Az innováció nem ritka vendég a Zsindelyesnél, ahogy a társadalmi felelősségvállalás sem. Előbbire legyen elég példa itt a palackcímkékbe beépített, a bankjegyekéhez hasonló biztonsági kódok alkalmazása a visszaélések elkerülésére vagy a vadgyümölcsök minőségi pálinkászatba bevezetése. A jótékonyságra pedig az, hogy az újrahasznosítható kartonok használatának megkezdése után nyert megtakarítást a Zsindelyes a Máltai Szeretetszolgálat gondjaira bízta.

A legnagyobb Zsindelyes-innováció azonban az újfehértói meggy mennybe menetele. Az aratópálinkát a szabolcsi ember véletlenül sem itta volna, ha van szilvóriumja, tehát meg kellett találni azokat az eljárásokat, amelyekkel a meggy illatát és zamatát a legkifinomultabb pálinkaínyencek elé is nyugodt szívvel odatehető pálinkává lehet nemesíteni.

A gyümölcs Újfehértón már nemes volt, a fürtös változata a nemesítés csúcsa.

Papp József Újfehértón lakik, ott járt iskolába és ott kezdett dolgozni. Sokat hallott a családban is, a városban is a meggyről, a konyakmeggyről, egy kecskeméti tanácskozáson pedig a helyi értékek hasznáról és az eredetvédelemről hallgatott megragadó szavakat. És akkor eszébe jutott az aratópálinka meg a híres újfehértói fürtös meggy, és elment dr. Pethő Ferenchez, a fehértói fajtakísérleti központ vezetőjéhez. Elmondta neki, hogy ő a meggypálinkát szeretné a legfinomabb italok közé emelni, és a tanácsát kérte. A professzor azt említette elsőként, hogy nagyon drága lenne abból a pálinka, mert keresett cikk a meggy. Erre Papp József így felelt:

*– Feri bácsi, ne azt nézzük, hogy mennyibe kerül, hanem azt, hogy mit lehet belőle kihozni!*

Ez a mondat, azóta talán Papp József jelmondata is, a bérfőzdés világ egyik gyakori szósora, a főzetők kérdőmondatában hangzik fel. Beviszik a cefrét, megkérdezik a főzdést, mit lehet belőle kihozni, és némelyik üstbűvész még meg is kóstolja az érett cefrét, mielőtt választ adna a kérdésre. Gyakran a színéről látszik, mire mennek vele. Papp József a kutatóintézetben „főzetőként" kérdezett, és Pethő Ferenc azt válaszolta, jól van, beszélgessünk róla.

A Nyírségben hajdan bőven virágzott a pusztai meggy (törpének és cseplesznek is nevezik), az „ősanya", sokféle meggyváltozat terjedt el a házak körül, a kerti utakra és a szőlőgarádokra is meggyet ültettek. A növényeket jól ismerő parasztok a legnagyobb termésű fákat kiválogatták, sarjról szaporították. Ezt a módszert választották a kutatók is Újfehértón, tájszelektált változatokat gyűjtöttek be és Pethő Ferenc vezetésével a klónszelekció széleskörűvé vált. A gyümölcsfelvásárló telepeken figyelték a legszebb szemeket, és a szezon végén felkeresték a legjobbnak ítélt termések gazdáit. Újfehértón és környékén Csepey Mihály, Dudás József és Istenes Dániel kertjében találták meg a legjobb öntermékeny, bőtermő klónokat, amelyek gyümölcsnagysága többek közt az éppen piaci igénnyel fellépő konyakosmeggy készítéséhez is megfelelő volt. Hat hektáron sajmeggy alanyon 78 egyeddel kezdték meg a kísérleteket, és a hetvenes években sikereket értek el. Nagy értéke a kikísérletezett, tájszelektált fajtáknak az érésbiztonság, a gépi rázhatóság is. Egy debreceni kutató a kertjében talált kiváló tulajdonságú alanyt, Szabó Tibor pedig Mátészalka mellett, Kántorjánosiban lelt meggyfából szelektált fajtaelismerést szerző meggyet. A három új meggyfajta: az Újfehértói fürtös, a Debreceni bőtermő és a Kántorjánosi 3. Később Szőke Ferenc magánnemesítő kisvárdai tapasztalatait hasznosítva újabb fajtákat minősíttettek.

A beszélgetés eredményeként végül az újfehértói fürtöst választották a Zsindelyes kísérleti gyümölcsévé. Gyümölcse nagy, lapított gömb alakú, fénylő bordópiros, a húsa kemény és mérsékelten festőlevű. Éretten sérülésmentesen válik el a kocsányától, géppel rázható és osztályozható. Kiváló az ökológiai tűrőképessége. Korán termőre fordul, fürtjei ontják a főznivalót. Legnagyobb pálinkászati értéke azonban, hogy harmonikusan savas-édes, a cukortartalma magas. Ezt többek között annak köszönheti, hogy éppen a Nyírségben kaphatja a legtöbb napfényt a termő időszakában, 250-300 órát havonta. Jó években 16 százalék fölötti a cukor, az összsavtartalom eléri az egy százalékot, és szárazanyagnak minősül a gyümölcshús ötöde.

Papp Józsefnek éppen erre volt szüksége, hogy jó pálinkát főzhessen. Pető Ferenc tanácsára a gyümölcsöt felhasználta a pálinka íz- és illatanyagának a fokozására. Az újfehértói fürtösből készült Zsindelyes ágyas előbb a fehértói ifjú vállalkozók és a nők kedvelt itala lett. Azután meghódította a megyeszékhelyet, Szabolcsot és az országos versenyek zsűrijeit is. Mára világhírűvé vált, nagykövetségeinken is fogadási ital. Ez az ágyas lett a Zsindelyes zászlóspálinkája és a pálinkák királynője.

A Zsindelyesben nemcsak az ágyas előállításmódját kísérletezték ki, hanem a kristálytisztán tükrös meggypálinkáét is. Ehhez is kiválónak bizonyult a fürtös mellett a Debreceni bőtermő fajta.

Csak e két fajtából készülhet az Újfehértói meggypálinka néven 2007. május 8-i dátummal magyarországi földrajzi árujelzői oltalmat nyert ital, amely Papp József állhatatos munkájának eredménye. Csak 17 Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei közigazgatási egység területén termett gyümölcsből ugyanott feldolgozott ital lett eredetvédett. Gráf József földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter október 6-án az újfehértói Zsindelyes Házban nyújtotta át az oltalmat igazoló oklevelet Papp Józsefnek. Ő pedig levédette az Újfehértói Fürtös Fesztivál rendezvénynevet, és az erről szóló dokumentumot átadta Tóth András polgármesternek. A volt kaszinó falán domborművet helyeztek el a fürtös meggy és az ágyas pálinka dicsőségére.

Hét év sem telt el, és az Újfehértói meggypálinka – hatodik tájegységi pálinkafajtaként – már az Európai Unió földrajzi árujelzői oltalmát is elnyerte. Az eredetvédelemről szóló 2014. február 3-i uniós rendeletet Barroso elnök írta alá, és az erről szóló oklevelet a magyar kormány nevében V. Németh Zsolt adta át az októberi hármas jubileumi rendezvényen. A környezetügyért, agrárfejlesztésért és hungarikumokért felelős államtitkár a magyarság és a meggy hosszú közös történetét felidézve azt mondta, most az oltalommal abban egy új fejezet nyílik, melynek első lapjain a Zsindelyes név őrzi a hagyományt és képviseli az értéket. Ahhoz, hogy az érett gyümölcsből kiváló minőségű párlat szülessen, nélkülözhetetlen a pálinkafőző lelke és az érte dolgozók tudása, szorgalma és tisztelete.

Három évfordulót ünnepelt ekkor a Zsindelyes: ötven éves volt az Újfehértói fürtös meggyfajta, harminc éve kezdte meg működését az érpataki főzde és tíz éves volt a Zsindelyes márka. Az Országgyűlés alelnöke és Papp József időkapszulát helyezett el a főzde udvarán, a benne lévő pálinkákat, meggymagot és más rekvizitumokat ötven év múlva lehet felnyitni. Az ünnepségen elhangzott, hogy az előző évben két és fél milliárd forint nettó árbevételt ért el hetven dolgozóval a Zsindelyes cég.

Az Újfehértói fürtös meggynek újabb hírnevet 2016-ban szerzett a Zsindelyes Pálinka Zrt., a gyümölcs HÍR-védjegyet (Hagyományok–Ízek–Régiók) kapott a Földművelésügyi Minisztériumtól, egy évvel az után, hogy a cég a tárcával stratégiai szerződést is kötött. Ezáltal a családi vállalkozás belépett a HÍR-védjegyesek Klubjába.

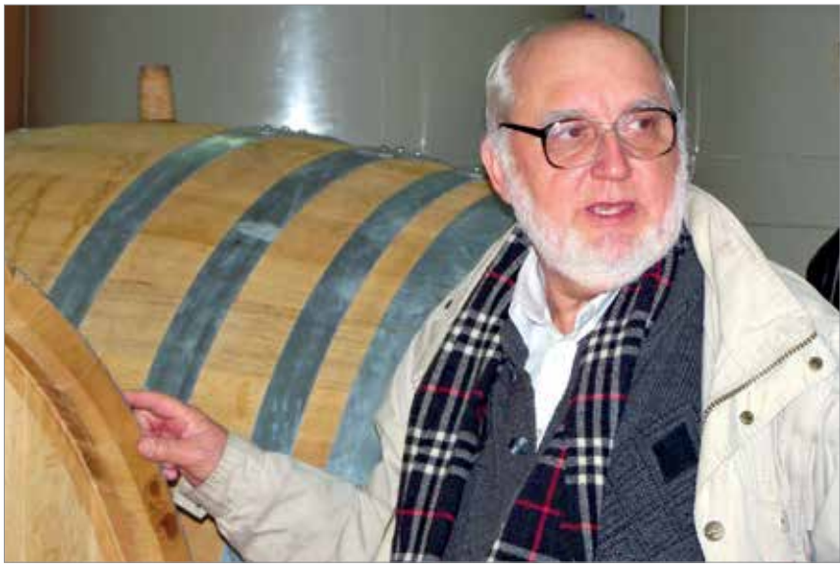
A meggy eredetmondai világától így jutunk el a Zsindelyes Pálinkaház vezetőjének eredeti gondolatához, amely azután európai eredetvédelemhez vezetett el.

*Közigazgatási egységek, ahol a védett Újfehértói meggypálinka készülhet: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyház, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Táncsicstag, Vadastag, Zsindelyes.*

TRIPOLSZKY LÁSZLÓ

# Egy érpataki sajtólátogatás emlékére,

## avagy ismerkedő nyeleteim több lépésben



Tripolszky László, a Népszabadság szerkesztője Európa szívében érezte magát a Zsindelyestanyán. Itt hallotta a vendéglátó Papp Józseftől, hogy a palackjaik a pálinka lelkének foglalatai. És mennyi lélek fér el egy ekkora hordóban?

Messziről kezdem. Ötvenéves koromig nem szerettem a pálinkát. De így nem pontos a meghatározás: kimondottan irtóztam tőle.

Az ok egyszerű. Mert nem ismertem ezt a nedűt, illetve az ilyen néven illetett itallal szörnyű találkozásaim voltak. Sokan voltak ezzel így.

Egyetem, akkor divatos házibulik, melyeket a városi nagylegények, mint magam is, a fekete címkés „cseresznyével" dobtak fel. Csak a másnap meg a rákövetkező kettő-három volt rémes. Pozitív hozadékkal is járt azonban a dolog: jó harminc éven át el tudtam kerülni az ilyen italkényszert társaságban. És nem esett nehezemre.

Aztán bekövetkezett a nagy társadalmi változás, mint mindannyiunk életében. Jó kollégám, Lovász Sándor, mint főszervezője a rendezvénynek, meginvitált Gyulára, a kisüsti fesztiválra. Vegyek részt az ottani párlatok elbírálására hívatott társadalmi zsűriben.

Már a szó is vonzó volt, kisüsti, nem kevésbé a társadalmi jelző – mint a személyes fontosság kifejezése és tudata.

No, lássuk hát.

Tízszer egy parányi nyelet kisüsti, anélkül, hogy tudnád, melyik főzdéből való, s közben egy-egy falat sajt vagy gerezdnyi alma. Hogy vigyázz az ízlelőbimbókra, és a fejedbe se szálljon.

És lőn. Kábaság nélkül voltam képes végigkóstolni a tíz kisüsti párlatot, sőt egyre józanabbul éreztem az alapul szolgáló gyümölcsök ízét. Barack, szilva, meggy, ribizke, som, kökény és a többiek... És a cseresznye – de nem ám az átkosra emlékeztető feketecímkés!

Ujjongtam a felismeréstől: ez hát a pálinka, ez valóban nagyszerű ital!

A második lépés amolyan tudományos. Egyik kollégánk, ennek a kötetnek a szerkesztője 2007-ben a legkiválóbb pálinkák titkait keresi, és a kóstolót a budapesti kertészeti univerzitás pálinka-nagyasszonyával, Panyik Gábornéval szervezi. Sajnos, a tanárnő már csak az égből figyelheti komolyfigyelmes mosolyával a jó pálinka iránti növekvő vonzalmamat. Az egyetemi kóstolásos nap után, amely ugyancsak társadalmi zsűri keretében történt, és egy vaskos pálinkakönyvhöz szolgált alapanyagul, már azt is tudtam, legalább elméletileg, hogyan kell a gyümölcsöt válogatni, milyen a megfelelő cefre, mit értünk azon, hogy rézeleje, rézutója. És főleg: hogyan kell a pálinkáról érzékletesen írni.

A harmadik nagy találkozásom a pálinkával barátom, Soós Kálmán műve. Amatőr pálinka-tudorrá leszek, elmélyülnek elméleti és gyakorlati ismereteim.

Igen: látogatás Érpatakon a Zsindelyes Pálinkafőzdében. Már maga a vidék felfedezés, milyen szépséges és magával ragadó ez a táj! És cseppet sem isten háta mögötti, ahogyan sokan hiszik és gondolnák. Papp József tulajdonos mosolygós vendégszeretettel kalauzolja kis csapatunkat a laboratóriumi tisztaságú „gyárban", amely bennünk az áhított nyugati munkakultúrát és rendezettséget idézi meg. Nem túlzás: Európa szívében vagyunk itt, noha Brüsszeltől kétezer kilométerre, a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Érpatakon hallgatjuk a családi irányítású, és folyamatosan terjeszkedő, immár nagy cég történetét vendéglátónktól.

A hatalmas múlt és a jövőbe tekintő 21. század harmóniája. Az itteni zsindellyel fedett valamikori parasztházak élnek tovább a cég nevében, a házaknál főzött pálinka ízét és zamatát őrzik a formatervezett, szépen tipografizált címkével ellátott butéliák. A pálinka lelkének foglalatai, ahogyan Papp József magyarázza.

És a remek házias, a tájra jellemző ételek! Aki pálinkát iszik, annak ennie is kell, hogy a gyomor feldolgozhassa a nedűt, s kitessék ez utóbbi minden erénye. A családias, étteremnek berendezett kóstolóház nemcsak a szájak szolgálatára való, hanem komótos, megfontolt baráti diskurzusok helye is. Aki járt már valamely nyugati főváros éttermi negyedében, tudja, miről beszélek. Tessék hozzájuk sorolni Érpatakot!

Amennyire tudom, egyre több hazánkban az Érpatak. Isten adja, hogy számuk gyarapodjék!

## A LÁTOGATÁS EMLÉKE A MAGYAR HÍRLAP 2009. ÁPRILISI SZÁMÁBAN – részletek Szarvas Szilveszter írásából

*Hiába próbálták piaci érdekeik miatt tönkretenni egyes hazai és külföldi szeszipari cégek a magyar pálinkát, Magyarországon a kiváló földrajzi és éghajlati adottságoknak, a zamatos gyümölcsöknek köszönhetően a minőségi pálinka nem szorul ki a piacról. Egy időben csökkent a fogyasztása, sorra zártak be a pálinkafőzdék, és az európai uniós szabályozás sem kedvezett a nagy hagyományokkal bíró pálinkakészítésnek. Azóta azonban a nemes ital a reneszánszát éli, s országimázst lehet, sőt kell rá építeni...*

*Ma Magyarországon ötszáznyolcvanezer hektoliterfoknyi – körülbelül 1,3 millió liter – gyümölcspálinka kerül kereskedelmi forgalomba. A termelés ennél több, mert a pálinkát más szeszesitalok alapanyagaként is felhasználják. Szinte nincsen olyan tájegység, ahonnan ne tudnánk megnevezni egy oda kötődő, az ottani gyümölcstermésből tradicionális szakértelemmel készülő pálinkát. A jobbak közül is kiemelkednek a Zsindelyes pálinkák, a miértre azonban csak akkor tud választ adni az ember, ha ellátogat Érpatakra, a Zsindelyestanyára.*

*Magyarországon a megye kiváló agroökológiai adottságai miatt Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében termesztik a legtöbb gyümölcsöt. Az első osztályú gyümölcsök pedig évszázadok óta a remek pálinkák elengedhetetlen alapanyagai. Ahogy az igazi pálinkaszakértők tartják: a pálinka a gyümölcs értelme és lényege, mint anyának a gyermek, festőnek az ecset, költőnek a nyelv. A pálinkaivás pedig belső utazás a lélek legrejtettebb zugaiba. Egyszerre van jelen benne a gyümölcs zamata, a tiszta víz anyaga, a bor lelke és a vér szelleme...*

*– Gondos válogatás előzi meg a gyümölcsök kiválasztását, aztán minden egyes gyümölcsöt kimagozunk. 2008-ban 1,3 millió kilogramm gyümölcsöt dolgoztunk fel, és hatszáz mázsa mag keletkezett – avat be a minőségi pálinkafőzés titkaiba Papp József, a Zsindelyes Pálinkafőzde tulajdonosa. Kifejezetten ragaszkodott ahhoz, hogy olyan alapanyagok felé forduljanak, amelyek a telephelyük környékén teremnek, így munkát adnak a környék lakosainak...*

*Évente húsz százalékkal nő a kulturált pálinkafogyasztás Magyarországon. Papp József szerint a következő harminc évet arra kell felhasználni, hogy ezzel a nemes itallal meghódítsuk a világot, és még kedvezőbb országimázst építsünk a pálinkára. – Ezért harcol a Zsindelyes Pálinkafőzde, és reményeink szerint minden palackból ez árad. Be szeretnénk bizonyítani, hogy a magyar pálinkánál nincsen jobb a világon.*

A főzde udvarán és a kóstolóteremben budapesti újságírók ismerkednek a Zsindelyes titkaival. A Magyar Rádió, a Magyar Nemzet, a Népszabadság, a Magyar Hírlap, a Heti Válasz és az Origo szerkesztői és fotóriporterei a főzde minden zegét-zugát bejárhatták.

# Tízezrek mulatsága a Zsindelyes fesztivál

A Zsindelyes Pálinkaház szinte minden rendezvényen, konferencián, fesztiválon, árkádián részt vett, amely reneszánszának évtizedében nemzeti italunkat szolgálta. Gyulán 1999 és Budapesten 2005 óta, Győrváron és Újfehértón, mindenütt várta a standjuk, a szavuk és az italuk a vendégeket. Támogatást és helyszínt adtak, szerveztek, felszólaltak, a pult mögül is szorgalmazták, hogy az emberek ne csak igyák, hanem beszéljenek is a pálinkáról és tudjanak is róla mit mondani. Ha magyarok, azért, mert megélhetést családok százainak nyújtó hagyományos értékünk, ha külföldiek, hogy megtanulják a hasznukra fogyasztani és tisztelni hungaricumunkat.

Csík Jánosnak és Majorosi Mariannának megköszöni Papp József, hogy szép magyar dallamokkal örvendeztették meg a fesztivál sokezres közönségét

Az új évezred első évtizede a fesztiválok feltámadásának ideje, és az érpatakiak szerencsésen ötvözték a népi gasztronómiával, annak részeként a pálinkával. Maguk is meglepődtek, hogy ezrek látogattak el az első Zsindelyes Pálinka és Népi Gasztronómiai Fesztiválra. Nyolcezren vettek részt a 2008. szeptemberi nap rendezvényein, 2009-ben már 12 ezren és 2012-ben 15 ezren váltottak jegyet, bizonyítva, hogy nem feltétlenül nyáron akarnak a pálinkakedvelők jól szórakozni. Ezt a tapasztalatot is értékeli a pálinkaturizmussal és annak esélyeivel, marketingeszközeivel foglalkozó tanulmányában Papp Regina. A Zsindelyesnél ugyanis semmit nem bíznak a véletlenre, legfeljebb a megérzésre, de leginkább tanulnak, mielőtt lépnek. A fődetulajdonos lánya a marketingszakma vezérelveinek és koponyaelméletének (előbb a fejben, azután a pi-

A stand up-sztárok és a rockzenekarok színpada előtt délután és este jelen volt a fesztivál apraja-nagyja

Farkas Anett Zsindelyes ruhakollekciójának egyik változata, a zsindelylapokhoz a ZEMA tervezői kézi festéses hollókői porcelánt ajánlanak

*„A tájnak itt is, mint a Nyírségben, ahol nem terem bor, a pálinka az istene és az ördöge egyaránt. Ezen az esten az utóbbi kezdett ki az elnökkel az egyik koccintótársa képében."*
*Csoóri Sándor írta 1962-ben, a Tudósítások a toronyból című könyvében.*

acon) hasznosítására is törekszik, amikor a szintén 2008-ban megnyílt kóstolóház és a fesztivál előnyeit keresi. Egy Zsindelyes-fesztivál öregbíti a cég hírnevét és alkalmat nyújt az általa kínált életérzés, hangulat megismerésére: márpedig Érpatakon éppen a tanyasi világ életrevalóságát és a XXI. századi ember kényelemszeretetét ötvözik.

A búboskemence meghittségét és ízvarázsát, a hortobágyi betyárok lóimádatát összehozzák a technozenével, a dumaszínházzal és persze a legmodernebb technológiával előállított Zsindelyes-pálinkákkal. Mindjárt a nyitó fesztiválon, a kóstolóház körüli pusztaszegletben fellépett többek között az Érpataki Asszonykórus, a stand up krémje: Badár Sándor, Kőhalmi Zoltán és Aranyosi Péter, esténként az R-Go, a Beatrice, a Roxan várta a felemelt karokat, és vagy harminc falu apraja-nagyja főzte a helyi specialitásokat. Gondoskodtak a pálinkász szakma képviselőinek külön szellemi tornáról is, két miniszter felszólalása nyitotta meg az újfehértói Zsindelyes Házban a pálinkakonferenciát. Utóbbi már sikeres előzményre épült, a 2007. márciusi országos pálinkafórum ugyanitt volt: arra 240 vendéget hívtak meg és 234 részt is vett.

A szereplők és a kuriózumok cserélődtek, de így ment ez évről évre, szeptember első hétvégéje a pálinka és a népi gasztronómia jegyében telt el Zsindelyesen. Minden ilyen fesztivál középpontjában a pálinka áll, de kultúránk hozzá kötődő hagyományait is megjelenítik, és mindezt áthatja a zene. A Zsindelyes fesztivál, mint Regina írja egy másik, a pálinkapiaccal foglalkozó 2013-as dolgozatában, egy igazi magyar mulatság. A negyedik fesztiválon Tállai András önkormányzati államtitkár arra hívta fel a figyelmet, hogy nemzeti italunkat az Európai Unió elismeri és védi, de nekünk is mindent meg kell tennünk, hogy megóvjuk a sarlatánoktól, hamisítóktól, miközben kifőzésének szabadságát növeljük. A fesztivál a gyümölcs és a gyümölcstermesztők ünnepe is; a nyírségi jonatán és az újfehértói meggy dicsőségére a világ legnagyobb almakompótját egy

csaknem háromezer literes üstben készítette el Cziránku István és Szoboszlai Gyula szakácsmester nyolcszáz kilogramm almából, negyedannyi meggyből és száz kiló cukorból. A fűszerekkel és pálinkával ízesített ételből mindenkinek jutott a népes közönségben. A belépti díjak tizedét, több mint félmillió forintot a 2010 júniusában tomboló árvíz károsultjainak adták át. Kiosztották a Zsindelyes érdemérmeket is: a Magna Cum Laude pálinkadalán kívül akkor a cég marketingjét és értékesítését segítők közül Szikszay István, Pál József és Pátzay István nyerte el. Az Érpataki Asszonykórus tagjai is kitettek magukért, csütörtök délről vasárnap délig felváltva, megállás nélkül énekeltek. Előbb Zsindelyesen daloltak, ügyelve arra, hogy a Hold Viola, a Supernem vagy a Magna Cum Laude koncert hallgatóit ne zavarják, majd – kisbuszos éneklős utazás után – a budapesti SzeptEmberFeszt közönsége előtt.

A népművészet és a kismesterségek avatott mesterei, például a teknővájók, kalapvarrók és csipkeverők éppúgy elmentek a Csík zenekar „ihajja-csuhajja" névvel illetett tánckörébe ropni, mint a Zsindelyes ruhakollekció bemutatóján részt vevők és a látogatók százai. Farkas Anett fiatal építészhallgató Zsindelyes ruhája megnyerte a Gombold újra! elnevezésű országos ruhatervező-versenyt, és meghívták a fesztiválra – úgy is mondhatjuk, zsindely alá – a zsindelyes felsőt. Ez a ruha a Zsindelyes puszta hajdani csárdájának, cseléd- és gazda épületeinek tetőfedő anyagát idézi fel, ahogy a Renge Lajos hajdúböszörményi vállalkozó által újonnan épített kóstolóház, melynek fedelét a Felvidékről hozatták. A ZEMA ékszertervezői új kollekciót is kreáltak hollóházi porcelánból, kézi festésű motívumokkal a zsindelyruhára, amely alá jurtaszoknyát vettek fel a divatbemutató manökenjei. A hatodik fesztiválon a nyírbátori Csekő cukrászda macaront szilva, barack és meggy ízben.

Piros László, a Magyar Pálinka Lovagrend nagymestere dalba elegyedett a Guinness-rekorder asszonykórussal

Kétszáz éve is jártak itt a hortobágyi betyárok, akkor a Zsindelyes csárdában emelgették poharaikat, a fesztivál idején lovasbemutatót tart a pusztaötös a Kóstolóház előtt

Kihalóban lévő népi mesterségek látványos bemutatói színesítették a programot. A tervek szerint kismesterségek háza áll majd a fesztivál helyszínén, a teknővájó vándoriparos keze nyomán gyakrabban pereghet majd a forgács

A pálinka nem egyszerűen csak egy ital, hanem a magyar kultúra eleven része – ez a gondolat Juhász Miklós munkájának kiindulópontja volt 1993 és 2016 között, amíg a Zsindelyes Pálinkaház arculatáért volt felelős. Az újfehértói ifjú lemezlovasból lett marketingigazgató három diplomával a tarsolyában szervezte a fesztiválokat, sajtótalálkozókat, irányította a Zsindelyes márka dizájnjának kialakítását.

A fesztiválok, pálinkavacsorák vendégei széles választékból kóstolgathatnak, a mulatságon túl ez már a látogatók privilégiuma, hiszen a Zsindelyes-fanokon kívül – ma már ilyen gyűjtők is vannak – kevesen spájzolnak be otthonra nyolc-tíz különféle palackot.

A kóstolgatóknak így fogalmazta meg Juhász Miklós a Zsindelyes hitvallását:

*– Érdemes eltűnődni egy kupica kóstolgatása közben, hogy a világ legjobb gyümölcseiből készített kristálytiszta ital a miénk.*

*Nincs párja.*

*Egyetlen kortya képes felidézni az előző nyár napfényét, azokat a kerteket, ahol a gyümölcs beérett. Még azt a roppanást is, amit a jonatánba harapva érezhetünk. A második korty azonban már a míves pálinkamesteré, aki minden szaktudását bevetette, hogy kerek és szép legyen a nedű, és munkatársai a Zsindelyes címkéjű palackba zárhassák. Ahány gyümölcs, annyi fortély, annyi ízharmónia. Mégis mindegyik ugyanaz az utánozhatatlanul nemes ital. A pálinka. Az érpataki főzde azon van, hogy ezzel, a vidék ezer ízével megismertessük a városok lakóit.*

*Persze a falusi embernek sem árt, a sajátja mellett megízleli a miénket.*

## Márkát hordoz a logó, a szignó és a csomagolás

A Zsindelyes márka 2004-ben tör be a piacra. Az akkor még Kaiser 2000 Kft néven jegyzett cég a legprofibb dizájnnal hívta fel magára a figyelmet. Kezdetben a kiváló ital gyártásán kívül nem is lehetett ennél fontosabb dolga. A logón a Zsindelyestanya jellegzetes háztípusát stilizálták az elnevezés mellé, másfél évtizeden át változatlan maradt. Hat íz volt a fekete és karcsú palackokban, amelyekre zsindely formájú címkét raktak, rajta arany színű gyümölcsrajzzal. Ilyen üvegeket akkor még csak az Agárdi főzde alkalmazott, kuriózum volt a piacon. A palástszerű címkéket 2011-ben új, egységesebb rendbe fogták. Egyediekké váltak a piacon azzal, hogy gyümölcsfajtánként jellemző színeket használtak rajtuk gyümölcskép helyett. Egyúttal egy második címke is

Juhász Miklós háromdiplomás pálinkakínáló: kitanulta a marketing csínját-bínját, és Zsindelyesnél a bőség kosarából kellett kínálnia

A zászlóspálinka első sorozataira ecsettel hordták fel a valódi viaszt. A fogyasztók ujján nyomot hagyott, ezért felhagytak a használatával

a palackokra került, fordított T-alakú, a minőségre és hagyományokra utaló szöveggel, alatta Papp József szintén színkódolt szignójával. Ugyanekkor a trikolóros kapszuladíszt arany logóra cserélték. 2012-től díszdobozban is forgalmazzák az italokat, és két poharat csomagolnak a palack mellé, a társas italozásra intve a fogyasztót.

A családi vállalkozás zászlóspálinkája 2003 óta a négyszögletes, zömök palackban hordozza exkluzív minőségét és 45 fokon kibontakozó aromáit. A Zsindelyes megrendelésére tervezte és készítette el egy osztrák üveggyár, mert korábban már tönkre tették a hazai üvegipart. Ez a forma szabadalom által védett Zsindelyes-palack, a címke és dugó dizájnjával együtt. Az Újfehértói fürtös ágyas meggy régiessé barnított címkéjén a város kaszinójának képe látható, amely ma Zsindelyes Ház. A cég által gyártott másik ágyas, a szabolcsi alma később ugyanilyen kockapalackba került, címkéjén a megyeházával. A harmadik kocka is ágyas, a társaság által forgalmazott szatmári szilvával és ottani tájház rajzával. Eleinte kézzel csomagolták ezeket az italokat, és egyedileg viasszal zárták le a parafadugókat. Nem szerette meg a közönség a kincsnek kijáró viaszt, hiába volt az is a gyümölcshöz illően bordópiros, szilvakék és napsárga, ezért kapszulára váltottak. A kockaüvegek 2011 óta hordozzák a Zsindelyes címerét.

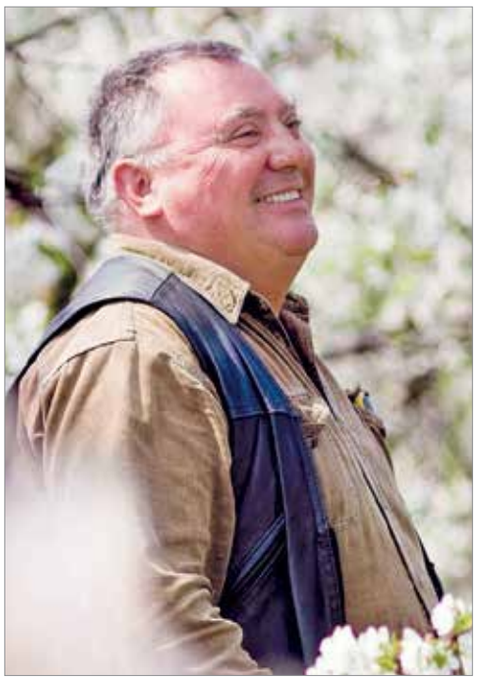
Az ágyas meggyet díszcsomagolásokban is forgalmazzák 2011 óta. Először a porcelánbutéliás variáció jelent meg. A Zsolnay Manufaktúra félbevágott meggymag kissé eltolt részeit gyártotta fehér porcelánból, meggyvirág-motívummal a felületén. Utóbb bekapcsolódott a Hollóházi Manufaktúra, még fehérebb porcelánt alkalmaznak, karcsúbb vonalakkal. A félliteresek után 2014-től öt centiliteres és három literes változat is készül. A butéliát kétrészes belső színű, fekete belső színű dobozba helyezik, a külsejét öt csillag, valódi Swarovski kő díszíti. A cégnél közkeletűen lámpásnak nevezett másik dupladobozos (arany belső, meggyszín külső) megoldásnál a családias hangulatot szeretnék megjeleníteni, a tanyavilágban is használt lámpásba bújtatták az italt. Mindegyik díszdobozt a debreceni Sz. Variáns csomagolástechnikai cég készítette a Zsindelyesnek.

# Bakaiék élete meggyre és a Zsindelyesre van kihegyezve

Bakai István büszke arra, hogy Zsindelyestanya szülöttje. A klasszikus alföldi életmodellt követi ma is: van háza Debrecenben, de a lombligetbe ékelt tanyán él, ez a „rezidenciája". 2002-ben ide telepített a családjával 16 hektár gyümölcsöst, amely „nagyrészt meggyre meg szilvára van kihegyezve", leginkább az újfehértói fürtösre.

Papp Józseffel gyerekkoruk óta ismerik egymást, még a tanyáról, ahol együtt nőttek fel.

*– Józsival nem csak ismerjük egymást, hanem nagyon kiváló üzleti kapcsolatot ápolunk. Mindkettőnk részéről előnyös a dolog, de főleg az enyémről. Ennek két alapos oka is van. Az egyik, hogy csekély a szállítási költség a gyümölcsöstől a főzdéig. Még inkább hangsúlyos a másik: nagyon nagy szó a biztos piac, különösen olyan időkben, amikor könnyebb valamit megtermelni, mint eladni. Nekem nem kell rettegnem, hogy itt a termés, de hová tegyem, meg attól sem, hogy ha elviszi valaki a gyümölcsöt, utána vagy tud fizetni, vagy nem. Semmit nem vetettünk papírra Józsival. Mint ember az emberrel olyan egyezségünk van, hogy faltól falig, vagy ahogy azt a parasztember mondja, kerítéstől a kerítésig ami megterem, Józsi tőlem mindent megvesz. Legyen az szilva, alma, főleg persze meggy, meg van két hektár bodza, kevés kajszi. Most összesen 22 hektár gyümölcsösünk terem. Jó évben meghaladja a meggytermésünk a tíz vagont.*



Rekord termést hozott a 2017-es év, a meggy is rámosolygott a gazdára

„Józsinak is mondtam, telepítek én, de olyan fajtát mondjál, amit az ég leráz, mert emberi erő már nincs"

A maga dolgában kellően járatos ember Bakai István. 2008-ban a fesztivál nyilvánossága előtt köszönte meg jó minőségű gyümölcseit a Zsindelyes cég

A vasútállomástól úgy három kilométerre, a Zsindelyes meg a Fövényes tanyák között Bakai István gyerekkorában még voltak rommaradványai a szeszgyárnak, a környékén ők még gyakran játszottak.

A nagyszülők meséltek az ipari kisvasútról, mely az első háborúig a gyártól a fehértói állomásig hordott ki, az Ereszkedőn át, csak akkor még Érpatakhoz közelebb húzódott az állomás.

A tanyáról egyenes út vitt Érpatakra, nem a mai kövesút, és ott volt a Homoktag a tanya meg a falu között, háromkoronás sívó homok, azt a részt most Szeleseknek is mondjuk. A pusztán nagy állattartás adott munkát, négypitaros házakban laktak a cselédek. Görömbei meg effélék voltak ott a nagygazdák Trianon után. Csak az 1970-es években tüntettek, takarítottak el a téeszek onnan mindent, ami a régi gazdaságból megmaradt.

*– Akkor, a hetvenes évek közepén jött a villany, elég későn, addigra már sokan elhagyták a tanyát. Beköltöztek Újfehértóra, alig néhány család maradt kinn. Amint aztán áldást adott az áram, újra értéke lett a zsindelyesi portáknak, és nagyon sokat lendített a tanyai élet fennmaradásában meg a környék gyarapodásában Józsi üzeme. Korábban a tanyáról is Újfehértóra hordtuk a cefrét, ott főzettük ki a magunk javára, a tanyán nem volt főzde. Aztán jöttek Kecskések, először ők is a közönségnek főztek, bérfőzde volt, később Józsi ügyesen bevitte a kereskedelembe.*

Ha baj van a terméssel, ha itt vagy ott elfagy, és ez benne van a pakliban, volt már ilyen év, a pálinkafőző akkor is meg tudja valahol venni a neki szükséges gyümölcsöt, akár az egész országban szertenéz. A fehértói fürtössel már más a helyzet, mert csak itt, egy behatárolt területen termő gyümölcsből lehet védett italt főzni.

Amúgy Bakai úr úgy tartja, az Újfehértói fürtös meggy ízre, zamatra, szintúgy a feldolgozás szempontjából mindegyiket veri. Nem kényes például, mint az érdi, amelyik korábban érik ugyan, de télen könnyen ha-

Zsindelyestanyán nőttek fel mindketten, hamar megértik egymást. Bakai úr a jövőt sem bízza a véletlenre. A lánya, Berta fiatal gazda lett, tervezgeti a gazdaság jövőjét.

A Zsindelyes-táj 2017-ben: az űrből is jól látható Bakaiék zsindelyestanyai gyümölcsültetvénye

sadozik a fája. Az érdit meg a debrecenit is megcsípte itt-ott a fagy 2016-ban, de a fürtöst nem. 2015 sem volt könnyű év, akkor meg öntözni kellett. No de 2017 aztán kitett magáért.

*– Rekord termés és rekord ár köszöntött ránk. Azt mondhatom, ha valamikor, hát ebben az évben tényleg mosolygott ránk a meggy. A lányom fiatal gazda lett, és tervezget, mondtam neki, hogy telepíthetünk, de továbbra is a meggy irányába gondolkodjunk. Mint sokan mostanában, az újabb fehértóival, a Petri meggyfajtával kacérkodik, de én kétszer is meggondolnám, hogy a járt utat a járatlanért elhagyjam, szerintem a fürtösé a jövő. Remélem, a lányom ügyesen viszi tovább a gazdaságot. Egy darabban van a birtokunk, öcséméknek is van egy része mellettünk, nagy család a miénk, jól megvagyunk, kisegítjük egymást. Van két állandó emberünk, de a családnak is dolgoznia kell. Rázógép nélkül már így sem jutnánk sokra. Közmunkásban nehéz gondolkodni, ötből négy munkára alkalmatlan. Józsinak is mondtam, telepítek én, de olyan fajtát mondjál, amit az ég leráz, mert emberi erő már nincs, azt el kell felejteni.*

A maga dolgában kellően járatos ember Bakai István.

Magabiztossága, mint a suszter széke, három stabil lábon áll: a zsindelyesi családi birtok, a gyümölcstermesztő tudás és kultúra, no meg a Zsindelyes főzde. Jobb felállást el sem tudna képzelni.

# A jó pálinka aranyat ér, a főzőmester többet

Minden hazai gyümölcsből lehet kiváló és kertítésszaggató pálinkát főzni. Marasztaló prémium ital is csoroghat ki az üst csövén, és – Panyik Gáborné tanárnő szavával élve – távoltartó is, amely méterekről az orrunkba tolakszik. Ezt vidéken guggolósnak is mondják, mert lapulva érdemes elhaladni a gazdája ablaka előtt, nehogy behívjon egy kortyra.

A kertünk legszebb gyümölcse forrhatott a cefrénkben és a legkifinomultabb tornyos masinán főzhetjük, akkor sem biztos, hogy örömmel iható lesz a párlatunk, ha kevés hozzá a tudásunk. Érett gyümölcs, jó gép és hozzáértő főző ember találkozásából lehet csak finom pálinkánk.

A főző embert a pálinkaházaknál főzőmesternek hívják. A Zsindelyes főzdében hat mester összehangolt munkájának eredményeként, Papp József felügyeletével kerül a palackokba a sok versenydíjas és fogyasztóbarát nedű.

A gyümölcs évről évre változik, a mesterek dolga megragadni a lényeget, megtalálni az arányokat. Ráadásul gyümölcsfajtákban Kánaán a Kárpát-medence! Vannak esztendők, mint 2009, amikor 24 féle gyümölcsből 54 különböző pálinkát nyertek ki, addig kóstolgatva, a műszereket és a perceket addig figyelgetve-szabályozgatva, míg a Zsindelyes megbízható minőségét el nem érték.

Ritka a látványos bravúr a mesterek szentélyében. A legnagyobb a Guinness-csúcs felállítása volt. Barna Sándor és Papp Illés hatvan óra alatt 860 liter cefréből 48 liter pálinkát főzött, és nyolcóránként engedtek meg maguknak 15 perces pihenőt.

Csendes, figyelmes emberek. Az ezerarcú pálinka a mindennapi örömük, és az az ünnepi, ha látják, amint a Zsindelyes címkés ital felderíti kóstolójának az arcát.

Vallják a régi igazságot, hogy a pálinka aranyat ér annak, aki mértékkel él vele, de átok, hogyha sokat vagy rosszat iszunk belőle. Porzó vesére nem való, annál inkább étvágy és kedv fokozására.

A meghitt ünnepségek, torok és a vigaszra váró torkok egyaránt barátra lelnek a pálinkában. Hát még ha Zsindelyes az!

Aranycsapat, balról jobbra: Sutka Miklós, Barna Sándor, Fehér Csaba, Vecsei Zsolt, Papp Illés és Gombos László, elöl Papp József

I-4
A-2

# Fehér Csaba üzemvezető a főzdeillattal együtt szívta magába a tudást

**A Zsindelyes üzem vezetője 2005-ben végzett a Budapesti Corvinus Egyetemen mint élelmiszer-technológus mérnök. Ugyanabban az évben még mint gyakornok került Érpatakra, dr. Panyik Gáborné tanárnő ajánlotta Fehér Csabának a Zsindelyes főzdét. Hajdúböszörményben született, alig harminc kilométerre Érpataktól. Hallott sok mindent róluk, az egyetemen és a médiában. Személyes kapcsolata nem volt se a céggel, se a családdal. Elment a főzdébe, megkérdezte, hogy letölthetné-e náluk a gyakorlati idejét, ami 90 napos volt. Később ő is fogadott több diákot gyakorlatra.**

Papp József azt mondta, örül, hogy őt kereste meg, és minden segítséget megad. Így is történt. Annak rendje-módja szerint kapott munkásruhát. Nem üldögélhetett az íróasztal mellett, hanem a gyümölcsfeldolgozóban, a pálinkafőzőben, az érlelőben és a palackozóban minden tevékenységi kört végig kellett járnia. Sikerült a munka legnehezebb fizikai részébe is belekóstolnia. Ennek máig nagy hasznát látja, mert vezetőként pontosan tudja, mit lehet kérni és elvárni a dolgozóktól, mire kell nagyon figyelni.

*– A gyakorlati idő vége felé Józsi azt mondta, ha nincsenek másféle terveim, akkor a diploma megszerzése után látogassam meg, beszélgessünk. Lediplomáztam, és éltem a lehetőséggel, 2006 elején munkába álltam a Zsindelyesnél. Nagyon jó időben történt ez, rögtön főzdevezető lettem, és szemtanúja lehettem, sőt átélhettem a Zsindelyes pálinka program kiteljesedését, beleértve a 2008-2009-es jókora beruházásokat. Az akkori üzemvezető, Endre bácsi vett a szárnyai alá. Eleinte kizárólag a pálinkával foglalkoztam. Speciálisan csak a gyümölcsbeszerzéssel, a főzdei munkálatok vezénylésével, a pálinkák minősítésével. A régi főzdéből minden nap pálinkaillattal átitatva mentem haza. Volt egy számítógépem, ott dolgoztam a régi üst közelében, és az illattal együtt szívtam magamba a pálinkatudást. Rendszeresen jártam persze továbbképzésekre, tréningekre, versenyekre, a Hundesztre, a gyulaira és regionálisakra is. Így beletanultam a pálinkakóstolásba, gyakorlott kóstoló lettem, és igyekeztem a megfelelő papírokat, képzettségeket is megszerezni. Mikor Endre bácsi nyugdíjba vonult, az évtizedfordulón üzemvezető lettem, és a pálinka mellett a kommersz italok, a hidegúti párlatok előállítása is a felügyeletem alá került. Most, 2017-ben is az üzemvezetés a munkám, időnként minőségbiztosítás és marketing is keveredik a feladataim közé, és persze részt veszek azokon a szűkebb megbeszéléseken, ahol tapogatjuk, merre haladjon tovább a Zsindelyes története.*

Közben a Corvinus Egyetemen tanult újra, és Magyarországon az elsők között pálinkamester szakmérnöki diplomát szerzett. Mindezzel a sok, magas szintű képzéssel a háta mögött is úgy tartja, szükség van a szilárd alapismeretekre és ugyan köny-

vekből is szerezhető valamennyi tudás, de ez olyan szakma, amelyiket valójában csak a gyakorlatban, a saját bőrére sajátít el az ember. A szaktudást leggyorsabban szerinte évek során éppen egy ilyen helyen, mint a Zsindelyes, lehet megszerezni. Úgy érzi, nagyon szerencsés, mert Magyarországon nincs még egy hely, ahol ilyen sokrétű a főzdei munka. Szinte felsorolhatatlan, mennyi minden megismerésére lehetősége volt, lényegében a pálinkász szakma minden zugát bejárhatta. Így a kézitől az automata gépsori palackozásig, a legváltozatosabb erjesztési és érlelési technológiákig. Mind a gyümölcsök fajtáját, faját, mind a mennyiségüket tekintve széles az alapanyag-beszerzés Érpatakon. Ráadásul hatalmas információadaghoz jut Fehér Csaba azáltal, hogy a gépészeti és a gyümölcstermesztői körben is rengeteg emberrel találkozik és tanácskozik. És akkor a likőrkészítés mozzanatairól vagy a nemzetközi piaci lehetőségek feltárásáról még nem is szóltunk. Képviselte a céget Prágában és Oslóban, járt szakmai tanulmányúton Olaszországban és Skóciában.

*– A technológiai kérdésekben, az erjesztés és a feldolgozás műszaki részében talán kicsit meghatározóbb a véleményem, mint egyebekben, mondjuk a termékkörben vagy a szortimentben, de mindig szinte mindent közösen találunk ki – értékeli helyzetét. – A fahordós érlelés hosszú távú eljárásai, a barikhordós megoldások időnként úttörő feladatot adtak nekem. Korábban egyszerű változatok jellemezték az érlelést és az ágyazást, ma már üzemi szinten kifinomultabb technológiákat alkalmazunk, és az átláthatóság, a dokumentálás is jóval egyértelműbb, precízebb. Példaképpen említem, hogy 2017-ben növeltük az erjesztőkapacitásunkat. Bevezettünk néhány hűtéstechnikai újítást, módosítottuk az előmelegítést.*

Ha a saját fogyasztásáról faggatjuk, azt válaszolja, az érleletlen pálinka híve. Némelyik fahordós párlat időnként meg tudja „fogni", ha éppen olyan hangulatban van. Szakemberként mindenképpen az elsődleges gyümölcsaromák barátja.

A Zsindelyes főzéstechnikában a feltuningolt kisüsti és az oszlopos gépfajta egyaránt működik, ezek párlatait házasítják. Ezáltal a gyümölcsillatokat és a szájban feltáruló zamatokat tartósan őrzik a palackjaik. Ugyanígy járnak el a fahordókkal: a szerednyeit és a barikot egyszerre használják ugyanarra a párlatfajtára. Felét a magyar, felét a francia hordótípusban érlelik. Fehér Csaba szerint a tölgy a leghatékonyabb, az

Megbecsülték a cégnél Fehér Csabát (balról), amikor gyakornokként Érpatakra érkezett. Azóta bekapcsolódott a szakképzésbe. Vecsei Zsolt főzőmester a Zsindelyesben vizsgázott nála, s hogy eredményesen, annak bizonyítéka: ma már ő is a hatfős csapat tagja

Csaba élelmiszer-technológus és pálinkamester szakmérnök. A házi teszteken túl gyakran kóstolgatja a pálinkákat versenyek zsűrijében

akác és az eper inkább színben nyújt valamit, ízben kevesebbet.

Próbálkoztak a saját fájú hordókkal, a cseresznye és a körte izgalmas és csábító árnyalatokkal gazdagította az italt. A barackhoz semmit nem tett hozzá a fája, és az almáéban sem találtak különösebb potenciált. Sok energiát emészt el az ilyen hordók beszerzése, mert nagyon nehéz dolguk van a kádároknak, egészen speciális előkészítés után válik alkalmassá a gyümölcsfa törzse a hordókészítésre. Márpedig a Zsindelyesnek egy tucatnyi hordó meg sem kottyan. Rögzítették az érlelési tapasztalatokat, lehet, hogy később ismét előveszik.

Fehér Csaba nagy lehetősége, hogy viszonylag szabadon kísérletezhet gyümölcsfajtákkal, párlattechnikákkal, arányokkal. A cég hat főzőmestere összekovácsolódott, egy hangnemet fúj, hatalmas támasz a munkában. A nagy Zsindelyes csapat közös sikerei sok-sok díjban testesülnek meg, no meg a prémiumpálinkák keresettségében.

Ezúttal azonban arra kértük az üzemvezetőt, hogy meséljen a kevésbé látványos vagy éppen eredménytelen próbálkozásokról is. Várakozásai talán csak a vadontermők vonalán nem jöttek be. Ennek is elsősorban piaci okai voltak, nem a termék minősége. A Zsindelyes ugyanis elsőként próbálta meg nagy tételben a lehető legmagasabb nívóra emelni a vadgyümölcsök különös zamatait őrző párlatokat. Ez sikerült is, amit több csúcsdíj visszaigazolt. Az Aggteleki Nemzeti Parkban termett gyümölcsökből alkotott italok rövid ideig nagyon keresettek voltak, de a fogyasztók végül azt mondták, túl drága. Olcsóbban viszont nem lehetett előállítani az extra minőséget, így a Zsindelyes méretviszonyait tükröző tartós boom elmaradt.

Kísérleteztek zöldségek lepárlásával, közülük a torma és csicsóka tapasztalata maradt meg az üzemvezetőben. Inkább érdekes, mint jó termékek lettek belőlük, amelyek mind a gyümölcsös zamatú pálinkák varázsától, mind a magyar emberek ízlésvi-

lágától távol állnak. Palackba sem kerültek ezek a csípős, kissé kellemetlen párlatok. Pedig a közelben, Hajdúdorog és Újléta környékén terem a legfinomabb torma!

Viszonylag korán próbálkoztak sokféle szőlővel. Közülük öt fajta pálinkáját a kereskedelembe is eljuttatták, de igazán átütő kereslet nem mutatkozott irántuk. Ennek részben az volt az oka, hogy a borászatok is beszálltak a pálinkaüzletbe, és a keresletet jóval meghaladó mennyiség kényszerült érlelődni a boroshordók mellett. Egyszer Egerből, Tokajból és Villányból hoztak próbaképpen borokat, ezek párlatát házasították, úgy tették hordóba. Sikerült egy olyan brandyt előállítaniuk, amelyik a házi kóstolóson a csúcspont volt, mindenkit elvarázsolt. Úgy gondolták, ennél jobb érlelt borpárlatot nem is tudnának készíteni. Benevezték az országos versenyre, és Champion díjat hozott a főzdének. Aztán végül mégsem küldték nagy kereskedelmi pályára, belesüllyedt a kommersz italok világába.

*– A meggy a cégünk gyöngyszeme. Ez a gyümölcs korábban sohasem került óriás erjesztőtartályokba, inkább a kisfogyasztói körben cefrézték, illetve a konzervipar hasznosította. Drága volt a gyümölcs, macerás a magozás. A cukortartalma ingadozott, leginkább konyakmeggyként ismertük Magyarországon. Nálunk a 2000-es években vezértermékké emelkedett. Megjelent a legigényesebb fogyasztók poharaiban. Ma már félliteres kiszerelésben is adjuk ugyan, de azért változatlanul a különlegesebb gyümölcsök körébe tartozik. Technológiai szempontból képesek vagyunk csodálatos párlattá nemesíteni, de nem lehet igazán olcsón előállítani. Száz liter cefréből átlagosan nyolc liter 50 fokos pálinka jön le, és a meggy kilója 2017-ben 200-250 forint között mozgott.*

A természet mindig kedve szerint szól bele a pálinkászok munkájába. 2015-ben aszály, a következő évben sok eső borzol-

Az üzemvezető legszebb napjai közé tartozik, amikor 2014 nyarán a Pálinka-kiválóságok gáláján a Parlamentben koccinthatott a cég eredményeit méltató Fazekas Sándor földművelésügyi miniszterrel. Középen Kecskés Gyuláné, a Zsindelyes Pálinkaház ügyvezetője

Érlelés, pihentetés után palackoznak, és indulhat a flotta szerte a Kárpát-medencében

A Zsindelyes szellemiségébe beletartozik a természet, a fa szeretete. Ez a dombormű a modernizált berendezésű fűzdének állít emléket

ta a kedélyeket. 2016 minőség szempontjából összességében átlagos esztendő volt. A kelleténél több csapadék persze megmutatkozott a gyümölcsök cukortartalmában, a szokásosnál alacsonyabb szinteket mértek. Ebben az esztendőben cseresznyéből csak Szomolyait vásároltak, az alma négyötöde Jonatán volt, a többi megoszlott a Jonagold, az Idared, a Golden és a Mutsu között. A szilva felerészt Besztercei fajtából jött be, és az egyötödnyi Nemtudom szilva mellett még Stanley, Lepotica, Elen és Prezident fajták zúzalékát szivattyúzták az erjesztőbe. A körték élén a Vilmos állt, 60 százalékkal, emellett felhasználtak Bosc kobakot és Packhams fajtát. Természetesen az Újfehértói fürtösből pároltak le a legtöbbet, a Debreceni bőtermő a meggy tizedét tette ki. A jó Gönci magyar fajtával töltötték fel a kajszit érlelő tartályok felét, a többibe Bergeron, Ceglédi óriás és Magyar kajszi került. Vásároltak 2016-ban még szedret, birset és bodzát is.

Szőlő, szamóca, málna, fekete és piros ribizli bővítette a repertoárt 2017-ben, utóbbiakat házasítva töltik palackba. 2017 első félévi fagykára, jégverése zsugorította a kínálatot, kaparni kellett a jó minőségért több gyümölcs esetében. Szerencséjükre a környező meggyültetvények nem károsultak, de az árba már erősen belejátszott, hogy Németországban és Lengyelországban elfagytak, és tőlünk megugrott az export. Az alma és a szilva fele elveszett a megyében, több településen száz százalék közeli volt a fagykár. A körte és a barack beszerzése is kétszer annyi figyelmet követelt, mint előző évben, mert például kevés maradt meg a Gönciből. Korábban a Zsindelyesnél kilincseltek a termesztők, most kénytelenek voltak ők is a gyümölcs után menni. Végül többnyire megtalálják a megfelelő minőséget.

*– A termesztőkkel már virágzás, gyümölcskötődés idején felvesszük a kapcsolatot, és később is pár hetente tanácskozunk, mennyi lesz, milyen lesz* – avat be a folyamatokba az üzemvezető. – *Papp Józseffel együtt intézzük a termeltetés ügyeit, ő dönt arról, hogy miből mennyit és menynyiért, én pedig a többiért felelek: az ütemezésért, a beszállításért, a kontrollálásért, vagyis a minőségért. Mi abban tudunk jól vagy rosszul dönteni, hogy milyen érettségi állapotban hozzák be a gyümölcsöt. Nem fogadunk el penészes, rothadt, moniliás vagy szennyezett termést, de kukacoskodni nem szoktunk. Valami csekély játéktér van arra, hogy ha valami okból a teljes érettségnél előbb jön a meggy, akkor a magvaválóságra, a magozásra jobban oda kell figyelnünk. Ha kicsit érettebb az optimálisnál, akkor meg gyorsabban erjesztjük.*

A gondosan válogatott és tisztított gyümölcs kincseit a legfejlettebb technológia segítségével varázsolják elő patikatisztaságú környezetben

*Mindenképpen aznap kell feldolgoznunk a friss gyümölcsöt, reggel beérkezik és este már cefre. Másnapra sokat veszítene a minőségéből. A konténer aljában levet engedne, erjedni kezdene, és az sosem jó, ha nem akkor indul az erjedés, amikor mi akarjuk.*

Beüthet bármikor egy géptörés is, olyankor topon kell lennie az üzemvezetőnek, gyors megoldással előrukkolnia. A megfelelő szakembergárda itt megvan. Kétezer tonna gyümölcs feldolgozása egy nem túl hosszú érési időszak alatt önmagában is nagy kihívás. Gondoljon csak bele bárki: kétmillió kilogrammról van szó! Ennek a mennyiségnek több mint négyötöde a környékről érkezik. Itt kiváló minőség terem, nagyon sok családnak nyújt biztos megélhetést a Zsindelyes. Kajsziból errefelé nincs elég, messzibb vidékekre is elmennek érte, az Alföld közepére, a ribizlit és a málnát meg a körte egy részét pedig az északi megyékből hozzuk.

*– Vannak főzdék, ahol szemenként válogatva, kis tételben, babusgatva egy-kétszáz litert kifőznek valamiből, aztán patikapálinkaként benevezik valamelyik versenyre. Nálunk ez lehetetlen, a legkisebb erjesztőtartályunk is ötezer literes! Szerintem az a szép a Zsindelyesben, az ország egyik legnagyobb főzőjeként, nagy mennyiségekben olyan homogén, jó minőségű pálinkát állítunk elő, amely megállja a helyét. Úgy is megfogalmazhatnám, hogy legyen inkább minden pálinkánk ezüstérmes, mint hogy legyen egy vagy két Championunk a kóstoltatásra, a többinek meg köze se legyen ehhez a minőségi szinthez. Nekünk az a fontos, hogy minden palackba került pálinka elérje azt a minőséget, és évről évre, fajtáról fajtára, amit a vevőink igényelnek. A pálinka élő anyag, kicsi eltérések évenként előfordulhatnak, mint a boroknál. Néha fel is hívnak bennünket a rendszeres fogyasztóink, például hogy a tavalyinak kissé másabb volt a színe. A Zsindelyes pálinka nem kommersz ital, ahol kész receptúra szerint mindig azonos mennyiségű aroma kerül a szeszbe.*

A folyamatok egy részét 2017-ben már a számítógépek irányítják. Automata berendezéseik háromezer palackot képesek megtölteni egy óra alatt.
A beléjük kerülő pálinka minősége viszont ma is a főzőmesterek személyes tudásától és a közös kóstolás eredményétől függ

# Kóstolóház, ahol a makrancos is megszelídül

*Abban az időben történt, amikor a szabaddá vált otthoni főzést egyesek ügyeskedésre használták. Jött egy osztrák csoport, megnézték a pálinkafőzőnket, nagyon tetszett nekik. Amikor átmentünk a kóstolóházba, és ott megkezdődött a kóstoltatás, amit egybekötünk egy érzékszervi bemutatóval, tehát nemcsak pohárba töltjük és odaadjuk, hanem beszélünk is az adott nedűről, akkor az egyik osztrák hölgy mindkét kezét fölemelte, úgy tiltakozott, hogy nem, nem, nem kell pálinka. Megkérdeztem, mi az oka, és a csoport előtt elmesélte a történetét. Alighogy átlépte a határt, élelmes emberek mindjárt házi pálinkának nevezett itallal kínálták, és hát az valami borzalom volt. Én tovább meséltem az italainkról, sorra illatolták a többiek, aztán az egyiket csak megkóstolta a hölgy is. A végén úgy ment el, amíg élek, ezt el nem felejtem, hogy 42 darab kicsi üveg pálinkát vásárolt, négycenteseket. Azt mondta, ő reggelente ezt fogja inni. Annyira ízlett neki. A férje meg is jegyezte, ha eddig nem találtam otthon a feleségemet, akkor tudtam, hogy a kozmetikában vagy a boltban van, de most már a kocsmában is kereshetem.*

Ha időutazók vagyunk, messziről úgy tűnhet, mintha százötven évvel korábban a zsindelyesi pitaros házak egyikét látnánk

Juhász Istvánné mesélte el a történetet, mint egyikét a Zsindelyes Kóstolóházban megesett átváltozásoknak. Ha úgy tetszik, csodáknak. Azokból sok volt már eddig is.

A cég az elsők között kezdett el pálinkaturizmussal foglalkozni, még 2006-ban. Rájöttek, hogy a pálinka reneszánsza lehetőséget ad és kötelez is a fogyasztás kultúrájának a népszerűsítésére. Tehát nem elég minőségi italokat gyártani, nemzeti italunk

Csupa szín, csupa derű, csupa figyelmesség: zöld, fehér, piros, emberi léptékek, no és a könnyű feljáró. A hagyományőrző alföldi építészet remekében, a zsindelyek alatt a modern kor „cselédei" is könnyen kipihenhetik magukat

Negyed évezrede kemény pásztorok és betyárok tértek be a Zsindelyes és a Fövényesi korcsmába, a hortobágyi pusztáról is idelovagoltak. A Kóstolóház évente háromnégy ezer messzibb tájakról érkező vendéget fogad. A hangulat és a falat átível a századokon, de a fürtös ágyasról a betyárok még csak nem is álmodtak

becsületét minél szélesebb körben kell visszaszerezni. A Zsindelyesnek is köszönhető, hogy a pálinkára ma már büszkék vagyunk, szívesen fogyasztjuk és ajánljuk. Nem kevesekben nemzeti öntudatot ébreszt, és a hagyományokat tisztelő és követő étkezési kultúránk részévé vált.

A nemzeti hagyomány és az útkereső modernség egybefonódik a Zsindelyesnél. Eleinte az üzem területén egy kisebb teremben fogadták a vendégeket, aztán 2008-ban megnyitották a kóstolóházat. Ma már a főzde szomszédságában lévő Zsindelyes Kóstolóház két termében egyszerre mintegy nyolcvanan tudnak helyet foglalni. Azzal a céllal építették fel, hogy az ide érkezők egy pálinkatúra alkalmával – megismerkedve a modern pálinkafőző berendezésekkel és gyümölcsfeldolgozókkal – visszatérhessenek egy pillanatra a múltba, megismerjék a gyökereket, a hagyományos tanyasi világot. Cselédház volt a minta, de ha valaki kortyolgat a termeiben, akár úgy is érezheti magát, mintha a hajdani ereszkedői zsindelytetős csárdában múlatná az időt.

Juhászné a kóstolóház vezetője, egyféle főzdemúzeumként is bemutatja a látogatóknak a portát, hiszen az ipartörténeti tárgyi emlékek a régmúlt pálinkafőzésről árulkodnak, míg a kihelyezett képek a Zsindelyes Pálinkafőzde történetét mesélik el. Az épület a Zsindelyestanyán az 1800-as években épített uradalmi cselédházak hű mása, természetesen 21. századi építészeti és technológiai megoldásokkal. A tető a cég jelképéből, a fazsindelyből készült. Megőrizték a pitvaros építési módot, ami az egykori cselédlakásokra volt jellemző. A kóstolóház berendezése is egyértelműen a múlt értékeit követi, bent és a szabadban egyaránt. Az udvaron elhelyeztek egy búbos kemencét, amelyben a hangulathoz illő ételek készülnek, ha csoportok érkeznek, például sült kacsacomb parasztburgonyával vagy szabolcsi töltött káposzta rápirítva. Az utóbbi ízértékei akkor teljesednek ki igazán, ha előtte és utána a Zsindelyes fahordóban érlelt almapálinkájával köszöntjük a torkunkat.

A hagyomány és a modern megoldások és technológiák ötvözése a pálinkakészítésen és a termékek formai megjelenésén túl a Kóstolóház gasztronómiai kínálatát is jellemzi. Szabolcs-Szatmár-Bereg megye messze híres ételeiről: a paradicsom vagy paprika megtalálhatóak szinte minden hagyományos receptnél. A Zsindelyes is épít ezekre az ízekre. Papp József egy alkalommal ezt így foglalta össze: *„Úgy gondolom, fontos a tradíció megtartása, így szabolcsi ember lévén én a töltött káposzta, a pörkölt, az igazi alföldi gulyás mellett teszem le a voksom. Viszont szerettünk volna valami újítást, amitől még különlegesebb lesz, így különböző apró fortélyokat hajtottunk végre az ételeken, amiktől még ízletesebbek lettek, mégis a hagyomány ízeit is magukban hordozzák."*

A gasztronómiai csomagok mind ínycsiklandó finomságokkal csalogatják a látogatót. Van katonázgató csomag: sajttal és kolbásszal, nem hiányzik a lapcsánka, kenyérlángos sem. Az egytálas káposztás nokedlitől a kemencében főtt-sült lakomáig

Erzsébet (balról) a legszívesebben azoknak mesél, akik az ízéért szeretik a pálinkát

Kívül és belül egyaránt együtt van a múlt és a jelen: a legkorszerűbb technológiával készült italok mellett a múlt tároló- és mérőeszközei a meghittség hordozói

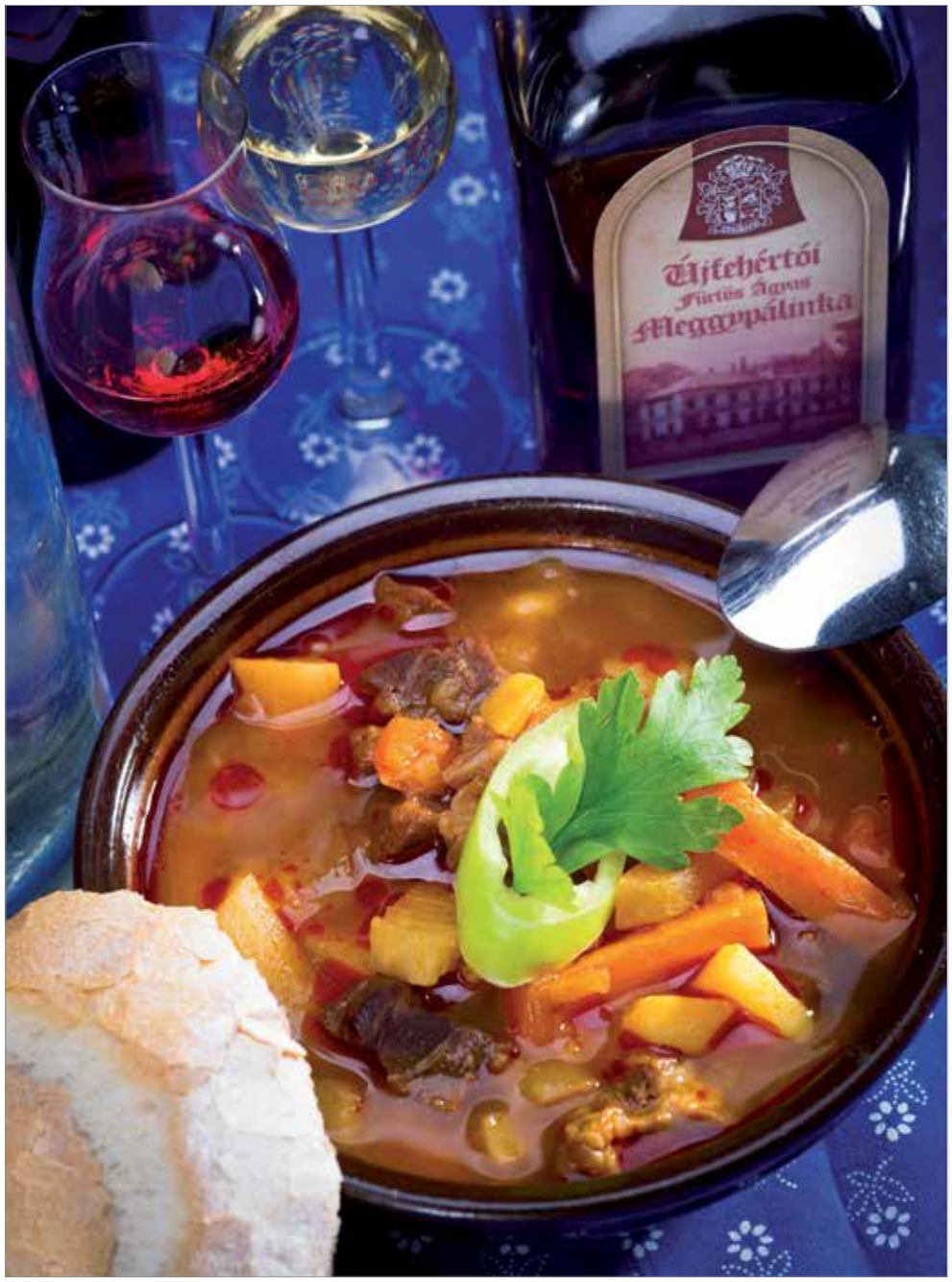
Makara János a búboskemencében frissen sülteket gazdagon tálalja. Nem csalódik az sem, aki csak pálinkakorcsolyára vágyik: a lapcsánka a Vilmoskörte- és a birspálinkával is harmonizál, a kettő között pedig fokhagymásan és tejfölösen ad erőt

sokféle falat rendelhető, de az újra fogékony vendégeknek a házias és telt ízű, pálinkában érlelt kacsamellet csokoládés, pálinkás meggyraguval tálalják, mentás burgonyával kísérve. Az ételek egy része a kóstolóházban készül, a búboskemence gyakran füstölög, a többit pedig Újfehértóról, a Zsindelyes Ház konyhájáról hozzák a pitaros házba.

Jönnek is a vendégek szép számban, itthonról és külföldről, tudjuk meg a ház vezetőjétől, aki szintén Páll-lány, a férje teherfuvarozó, de a kezdeti időkben még ő is bedolgozott a Kecskések bérfőzdéjé-

be. Évente három-négyezren keresik fel a Zsindelyes turisztikai-gasztronómiai egységét. Erzsébet a gazdasági válság után kevesebb érdeklődőnek mesélhetett, mert mint mondja, a cégeknél egyre kevesebb jutott a csapatépítő tréningek szervezésére. A turisták és más érdeklődők száma viszont nem csökkent.

*– A külföldiek jó része nem ismeri a magyar pálinkát. Öt-hatféle italt kóstoltatunk, és amikor rájönnek, hogy mindegyikből más és más gyümölcs köszön rájuk vissza, akkor egyre szívesebben fogyasztják. Összehasonlítják a whiskyvel, a vodkával, amelyek alapanyaga mindig ugyanaz, legfeljebb más az érlelése, de mindig vagy egy gabonaíz, vagy egy burgonyaíz, vagy egy kukoricaíz az alap. A pálinka sokfélesége nagyon megfogja a külföldieket. Persze azokat a magyarokat is, akik az ízéért fogyasztják a pálinkát. Aki a hatásáért, az talán más terméket fog választani, bár a miénkben is talál erőt.*




Gulyásleves, ahogy az Alföldön szeretik

*Jönnek olyan férfiak, akik elmondják, hogy azt a szilvát, amit ők főzetnek, semmi nem veri. De a szilva mindig benne van a kóstolólistánkban, és a mi szilvapálinkánk más, mint a többi kereskedelmi főzdéé. Arra törekszünk, hogy megőrizve, de nem túlhangsúlyozva a karaktert, inkább*

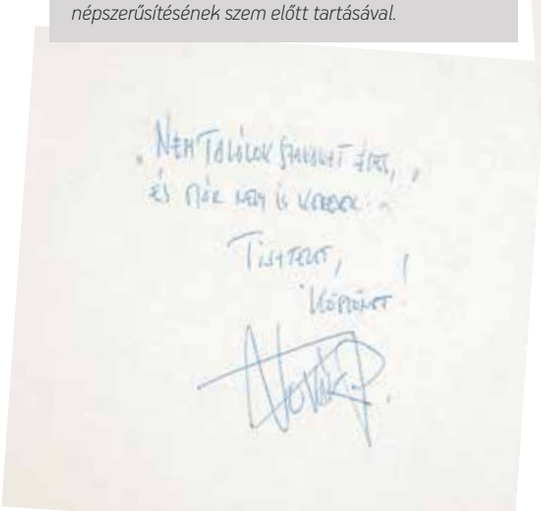
## NEMZETI MÁRKAÉPÍTÉS

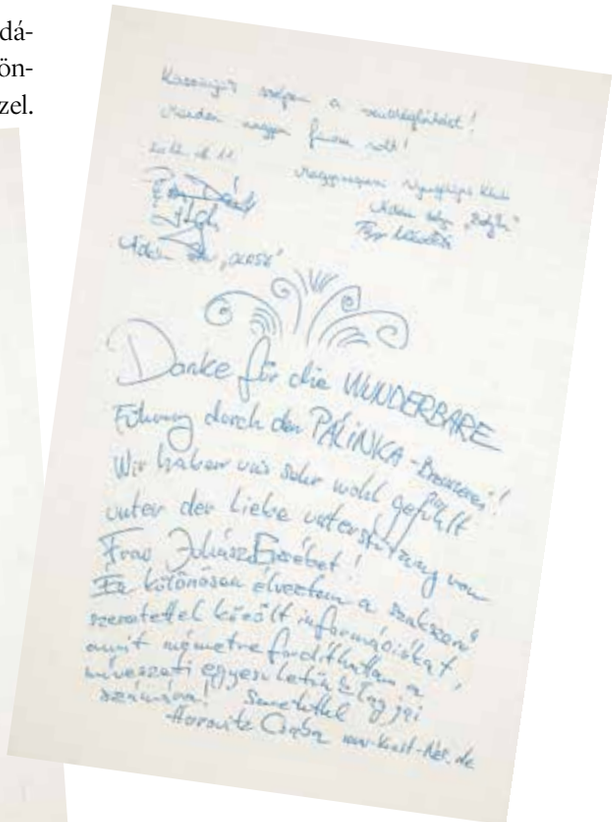
*A nemzeti röviditalunk úgynevezett „márkaépítése" egyre inkább eredményesnek bizonyul, a társadalom ismeri és fogyasztja a pálinkát. Az új fogyasztói struktúra hatására több felsőoktatási intézmény is külön tematikus kurzust indított, amelyek a magyar, illetve a region ális pálinkakészítés és pálinkakultúra elsajátításával foglalkoznak. A Debreceni Egyetem és a Nyíregyházi Egyetem több éve dolgozik szoros együttműködésben a kelet-magyarországi térség pálinkafőzdéivel, így a Zsindelyes Pálinkafőzdével is. A Zsindelyes minden félévi kurzusban interaktív előadást tart a 18-25 év közötti korosztály részére. A cégtörténet, a széles termékkínálat bemutatása, illetve a pálinkafogyasztás kultúrájának megismertetése mind hozzájárul ahhoz, hogy a mértékletes italfogyasztást és a gasztronómia pálinka általi alakulását a fiatalabb korosztály is nyomon tudja követni, emellett ismertté váljon számukra a pálinka. Félévente mintegy kétszáz hallgató kap ilyen impulzust. A cég az előadások által szeretne hozzájárulni ahhoz, hogy felnőttként mintát mutatva racionálisan tudjanak majd dönteni vásárláskor, valamint kialakítható bennük a felelős alkoholfogyasztás, a nemzeti italunk népszerűsítésének szem előtt tartásával.*

*bársonyos, selymes szilvanedűt kínáljunk. Aztán csodálkoznak, hogy szilvából létezik ilyen is?! A mi Besztercei szilvából készült pálinkánk, melyet eperfa hordóban érlelünk, szemmel láthatóan kicsit azért elbizonytalanítja őket, hogy az övék volna a legjobb.*

Az Újfehértói fürtös ágyasukra minden vendég rögtön azt mondja, hogy ez fenomenális, csodálatos, el sem tudta volna képzelni és hasonlók. Tele van a vendégkönyv ilyen bejegyzésekkel.

Vannak visszajáró vendégeik például Budapestről, akik évente kétszer jönnek Zsindelyestanyára, tavasszal és ősszel. Győrből meg kisbusszal szoktak jönni, direkt a kóstolóházba, ott körülnéznek, jól érzik magukat és legfeljebb a fővárosban állnak meg hazafelé. Összességében is elmondható, hogy a messzi vidékekről többen jönnek, mint mondjuk a megyéből. Egyelőre Nyíregyházán vagy Újfehértón tudnak megszállni a vendégek, de ha elkészül a turisztikai komplexum a kóstolóház körül, akkor már itt a tanyán is több napot eltölthetnek.






ZSINDELYES
PÁLINKA

Időpont és programegyeztetés:
+36 30 590 7715 | +36 42 290 325 | +36 42 290 316
juhaszne@zsindelyes.hu | www.zsindelyes.hu

Ha felkeltette figyelmét a Zsindelyes, szeretné megismerni a termékeket vagy részt venne egy pálinkatúrán, keresse fel a www.zsindelyes.hu weboldalt, ahol minden fontosabb információt és elérhetőséget megtalál!

A Kóstolóház nemcsak baráti társaságok, hanem illusztris fogadások, üzleti megbeszélések, különböző vállalati tréningek megtartására is alkalmas helyszínként szolgál. Emellett egy mintabolt is van a házban, benne minden pálinkánk és valamennyi hozzájuk kapcsolódó termékünk kapható, akár előzetes kóstolással egybekötve.

Jöjjön el hozzánk, érezze jól magát nálunk, legyen a vendégünk egy főzdelátogatással egybekötött pálinkakóstolásra!

# Prohászka Béla a hitelessége és a minősége miatt kedveli a Zsindelyest

Prohászka Béla kedvenc pálinkája, ezt nem titkolja, a fürtös meggy. Az áttetsző. Így nélkül. Nem tud betelni vele, a zamatai meghódították. A kortyok különlegességén kívül a fílingnek, a márkának, a Zsindelyesnek is szerepe volt a kedvcsinálásban.

– *Papp József és családja, meg a csapata emelte be ezt a gyümölcsöt az italok világába* – érvel a Venesz-díjas mesterszakács. – *Az ő igényességük, szakmai alázatuk és tisztességük, nemzeti elkötelezettségük is erőteljesen hatott rám. Nyilván azokra is, akik hazai értékoltalmat adtak a fürtös meggynek, európai eredetvédelmet a belőle Újfehértó környékén készülő pálinkának. A Zsindelyes italait azért kedvelem, mert elsősorban is minőségi termékek. Mindenben hitelesen tükrözik számomra a pálinka világát, mind ízekben, mind megjelenésben.*

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnökeként találkozott először Papp Józseffel, és a pálinkaház tulajdonosa fogékony volt a törekvéseik támogatására, fantáziát látott benne. A magyar népi gasztronómia értékeinek feltálalására vállalkozó Zsindelyes fesztiválokon a mesterszakács a főzőverseny zsűrijét vezette. Az egyik alkalommal az első helyezett csapat meglepően harmonikus ételt készített bárányhúsból pálinkával. Prohászka Béla, mint a díjkiosztón meg is említette, korábban főként szárnyasokhoz és vadakhoz használta nemzeti italunkat. Azok a helyi szakácsok is levették a lábáról, akik levesekhez, főként gyümölcslevesekhez csorgattak pálinkát. A jövőt látta meg abban, hogy a hagyományos ízekbe ezeket a nemes hungarikum italokat becsempésszük. Ne csak az ételek mellé fogyasszuk, vagy az étkezés után, hanem az étel készítésekor is gazdagítsuk általa a zamatokat.

– *Egy alkalommal felejthetetlen pálinka-bemutatón kóstolhattam meg náluk a kínálatukat. Utána szakácsként megálmodtam, kigondoltam olyan ételeket, amelyek a pálinka előnyeit, aromáit hasznosítják. Így aztán húsznál több ilyen recept született, és főzőbemutatókat tartottunk. A Zsindelyes csapat precizitása, szervezettsége és kiváló szervezőkészsége azóta is példa nekem. Az utóbbi időben a közétkeztetéssel foglalkozom többet, oda a gyümölcs csak frissen facsarva juthat be, pálinkaként nem. A Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetsége alelnökeként viszont gyakran találkozom velük, a családdal és a termékeikkel is, fesztiválokon, mustrákon.*

Az erfurti szakácsolimpia győzteseként 2008-ban nemzetközi hírnevet szerző mesterszakács evidenciának tartja, hogy

Helyi ízek, fortélyok Zsindelyestanyán. A szabolcsi települések csapatai a főzde hagyománytisztelő versenyein megmérkőznek egymással

Nem kerti mulatság. Valaha így sült a Dessewffyek sertése is, ha a pusztai betakarítás után megköszönték a nagy munkát. Elsőre meglepő a póz, de a régi idők vásárainak hangulatát és sütőtechnikáját híven idézik fel a szakácsok a modern grillező világ eszközeivel.

a magyar ember pálinkát fogyaszt, régóta, otthon különösen, mégpedig reggel, étkezés közben és utána is. Ez az ital évtizedeken át az alkoholizálás eszköze volt a vendéglátásban. A kétezres években viszont hallatlan átalakuláson ment át, és rövid idő alatt a kulturált gasztronómia része lett. Az intenzív minőségi javulás tette lehetővé ezt a gyors változást, és ebben a felemelkedésben a Zsindelyes az egyik élenjáró volt. A fajtajelleges, gyümölcsös ízvilágban, a karakterességben és a kulturált megjelenésben is óriási fejlődést tapasztaltunk, és a prémium pálinka bekerült a fogadások világába.

Prohászka Béla népszerűsíti nemzeti italunkat, ahol csak lehet. Ha ő szervez egy fogadást, akkor nemcsak aperitifként, hanem frissítőként, sorbet helyett, fogások között is felkínálja, és mindig kedvező fogadtatásra lel. A pálinka nemzetközi elterjedésében a mennyiségi okok hátráltatók lehetnek, nehéz milliónyi palackot egészen azonos ízű pálinkával megtölteni, de a minőségi gasztrokultúrában ez nem hátrány. A pálinkakínálat olyan gazdag, hogy évszakhoz, életkorhoz és alkalomhoz illőt is könnyű választani. Ma már az is az előnyére válik, hogy lehet róla beszélni, milyen az illata, az évjárata, az ételhez való viszonya, a kínálásmódja.

*– Téli hónapokban a karakteresebbeket kínálom, mindenekelőtt a szilvapálinkákra kell gondolni. A férfiaknak bármikor ajánlható a prémium minőségű barack, a hölgyeknek évszaktól függetlenül, de mégis inkább nyáron a gyümölcsösebbek, az illatosabbak: az eper, a málna és a szamóca. Őszi időszakban a különlegesebbek játszhatnak szerepet: a kökény, a som, a berkenye. A fiatal, a húszas korosztály érdekes módon ugyanezt a fanyarabb ízharmóniát keresi és kedveli. A világ gasztronómiájában inkább az étkezés vége felé juthat hely a pálinkának. Ott ugyanis étkezés előtt alacsonyabb alkoholtartalmú keserű likőröket, italokat fogyasztanak.*

Kitörési pontot még a koktélok világában lát Prohászka Béla. Mint mondja, hobbiszinten foglalkozik koktélkeveréssel ő is. Az almából és szilvából készülő pálinkás koktélokhoz Zsindelyes palackokból töltöget. Receptet nem használ, a fantáziáját engedi szabadon, amikor az alkalomhoz illően választja meg, milyen gyümölcsökkel és gyümölcslevekkel gazdagítja, mennyi pálinkával illatosítja a koktélt.

Ha otthon egy kis esti pihenőt tart, nem kever koktélt. Fürtös meggy kerül a poharába, a szűziesen áttetsző, ágy nélkül. Kortyolgatás közben mennyei ételötletek, fogások jutnak eszébe.

# Füstölt kardhalszeletkék bio vadcseresznye-pálinkával és rukkolával

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl bio vadcseresznyepálinka*
- *20 dkg füstölt kardhal*
- *20 dkg paradicsom*
- *5 dkg madársaláta*
- *5 dkg rukkolasaláta*
- *5 dkg uborka*
- *2 cl balzsamecet*
- *só*

**Elkészítés:**

A kardhalat vékonyan felszeleteljük, a paradicsomot feldaraboljuk. A halat locsoljuk meg bio vadcseresznye-pálinkával. Uborkával, paradicsommal és salátamixszel szervírozzuk.

# Aszaltszilva-leves mézes szilvapálinkával és madártejfagylalttal

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl mézes szilvapálinka*
- *20 dkg madártejfagylalt*
- *20 dkg magozott aszalt szilva*
- *6 dkg kristálycukor*
- *4 dkg dió*
- *2 dkg étkezési keményítő*
- *1 dl kékfrankos (vörös)bor*
- *1 dl tejszín*
- *só*
- *szegfűszeg*
- *fahéj*

**Elkészítés:**

Az aszalt szilvát kis darabokra vágjuk. A szegfűszeget és a fahéjat teatojásba tesszük. A diót a serpenyőben zsiradék nélkül megpirítjuk, majd azonnal kiborítjuk és összevagdaljuk. Felteszünk forrni 1 liter vizet, beletesszük a cukrot, a sót és a teatojást. A borral együtt a szilvákat is forró fűszeres vízbe tesszük, és kíméletesen főzzük tíz percen át. A keményítőt elkeverjük pici vízzel, és besűrítjük vele a levest. Forraljuk még öt-hat percig, majd kivesszük a teatojást. Belekeverjük a tejszínt, és hidegen tálaljuk. Madártejfagylalttal és mézes szilvapálinkával ékesítjük.

# Lazactatár Zsindelyes ágyas bodzapálinkában pácolt reteksalátával

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl Zsindelyes ágyas bodzapálinka*
- *16 dkg füstölt lazac*
- *30 dkg krémsajt*
- *1 dl tejföl*
- *1 csokor metélőhagyma*
- *1 csomó retek*
- *1 csokor kapor*
- *1 db citrom*
- *olívaolaj*
- *őrölt fehér bors*
- *só*

**Elkészítés:**

A lazacot nagyon apróra felvágjuk. A metélőhagymát is felaprítjuk. A krémsajtot elkeverjük a tejföllel, és megborsozzuk. Hozzákeverjük a metélőhagymát és a lazacot. A retket és a finomra vágott kaprot olívaolajjal összekeverjük, egy kevés citromlével és Zsindelyes ágyas bodzapálinkával ízesítjük, és sózzuk ízlés szerint. Tálalás előtt jól lehűtjük.

# Mozzarella szabolcsi almaecetben áztatott madársalátával

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *40 dkg mozzarella*
- *2 cl szabolcsi almaecet*
- *10 dkg madársaláta*
- *5 dkg méz*
- *5 dkg vaj*
- *2 dkg tökmag*
- *2 dkg napraforgómag*

**Elkészítés:**

A vajat felhevítjük, majd hozzáadjuk a mézet, és hirtelen átmelegítjük a mozzarellasajtot benne. A magvakat megpirítjuk, hozzáadjuk a szabolcsi almaecetben pácolt madársalátát. Lehűtve kínáljuk.

# Kakukkfüves vasalt csirkecombok biovadkörtés burgonyaropogóssal

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl biovadkörtepálinka*
- *80 dkg csirkecomb*
- *50 dkg burgonya*
- *40 dkg körte*
- *5 dkg kristálycukor*
- *5 dkg madársaláta*
- *2 dkg brokkolicsíra*
- *2 db tojás*
- *2 cl balzsamecet*
- *zsemlemorzsa*
- *méz*
- *étolaj*
- *szerecsendió*
- *kakukkfű*
- *őrölt fekete bors*
- *só*

**Elkészítés:**

Az egész csirkecombot kicsontozzuk, ízesítjük, majd kiolajozott serpenyőben bőrével lefordítva nyomás alatt megsütjük. A kristálycukrot karamellizáljuk, majd mézet és a biovadkörtepálinkát teszünk bele, belerakjuk a szeletekre vágott körtét, és összepirítjuk. Burgonyaropogóssal és salátacsokorral tálaljuk.

# Bőrén sütött kacsamell kandírozott szabolcsi almalekvárral

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *10 dkg szabolcsi almalekvár*
- *60 dkg kacsamell*
- *4 cl fahéjas mézes almapárlat*
- *5 dkg kristálycukor*
- *20 dkg alma*
- *20 dkg szilva*
- *20 dkg szőlő*
- *10 dkg méz*
- *olaj*
- *2 gerezd fokhagyma*
- *őrölt fekete bors*
- *só*

**Elkészítés:**

A kacsamell bőrös részét bevagdaljuk, megsózzuk, megborsozzuk. Egy serpenyőt megkenünk olajjal, és bőrös felükkel lefelé rátesszük a kacsamelleket. Tíz percig sütjük. Megfordítjuk, és további hat percig sütjük a másik felét.

A kristálycukrot karamellizáljuk, belehelyezzük a szabolcsi almalekvárt és a fahéjas mézes almapárlatot, majd mártás sűrűségűre forraljuk. Kandírozott gyümölcsökkel tálaljuk.

# Konfitált báránykotlett sárgamuskotály törkölypálinkával

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *80 dkg báránykotlett*
- *4 cl sárgamuskotály*
- *törkölypálinka*
- *20 dkg paradicsom*
- *10 dkg madársaláta*
- *5 dkg rukkola saláta*
- *5 dkg csíramix*
- *5 dkg sárgapaprika*
- *1 db jégsaláta*
- *étolaj*
- *balzsamecet*
- *őrölt fehér bors*
- *citromos kakukkfű*
- *só*

**Elkészítés:**

A báránykotlettet előkészítjük, fűszerezzük, majd 62 fokon, locsolgatva sütjük. Közben a zöldségeket ízlésesen daraboljuk, a salátával és a csíramixszel összekeverjük, és balzsamecetes dresszinggel ízesítjük. A konfitált báránykotlettet rostlapon hirtelen megsütjük, majd felszeletelve a salátatál közepére helyezzük.

# Rozmaringos libamell jégsalátával és meggylekvárral

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *40 dkg füstölt libamell*
- *6 dkg meggylekvár*
- *10 dkg mandarin*
- *1 db jégsaláta*
- *2 cl balzsamecet*
- *olívaolaj*
- *őrölt fehér bors*
- *só*

**Elkészítés:**

A füstölt libamellet vékonyra szeleteljük, finomra aprított rozmaringot olívaolajjal és balzsamecettel elkeverjük, benne pihentetjük a libamellszeleteket. A meggylekvárt a madarinnak a levével és felkockázott húsával, őrölt fehér borssal, kevés sóval elkeverjük, és a metéltre vágott jégsalátát ezzel az öntettel megöntözzük.

# Csirkemellcopfok fahéjas mézes almapálinkában pácolva, nyárson sütve

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl fahéjas mézes almapálinka*
- *60 dkg csirkemell*
- *10 dkg misticanza saláta*
- *5 dkg mustár*
- *2 dl joghurt*
- *2 cl balzsamecet*
- *2 gerezd fokhagyma*
- *olívaolaj*
- *zsálya*
- *őrölt fekete bors*
- *só*

**Elkészítés:**

A csirkemellet felszeleteljük, a szeleteket bevagdossuk három hosszúkás csíkra, a hurkapálcára fonjuk a zsályával együtt. A copfokat besózzuk, beborsozzuk, meglocsoljuk olívaolajjal. Leöntjük fahéjas mézes almapálinkás, mustáros, fokhagymás joghurttal. Hirtelen készre sütjük, és salátákkal tálaljuk.

# Ágyas szederpálinkába mártott szűzérmék vaslapon izzasztva

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl ágyas szederpálinka*
- *40 dkg szűzérme*
- *2 cl balzsamecet*
- *10 dkg zellerszál*
- *10 dkg tévépaprika*
- *20 dkg paradicsom*
- *20 dkg lilahagyma*
- *10 dkg champion gomba*
- *étolaj*
- *őrölt fekete bors*
- *só*

**Elkészítés:**

A szűzérméket sózzuk, borsozzuk és szederpálinkába mártjuk, majd hirtelen forró olajon pirosra sütjük. Tálaláskor balzsamecetes sült kerti zöldségekkel szervírozzuk.

# Nyírségi almasaláta jércemellel és fahéjas mézes almapálinkával

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl fahéjas mézes almapálinka*
- *20 dkg csirkemell*
- *2 dl tejföl*
- *1 dl majonéz*
- *2 dkg mustár*
- *2 db csemege uborka*
- *1 db főtt tojás*
- *1 db alma*
- *porcukor*
- *őrölt fehér bors*
- *só*

**Elkészítés:**

Először a salátaöntetet készítjük el a következő módon: a tejfölhöz hozzáadjuk az 1 dl majonézt, a mustárt, három kiskanál cukorral, borssal, és fahéjas mézes almapálinkával ízesítjük. Ezeket jól összekeverjük. Az uborkát és az almát vékony csíkokra vágjuk, a tojást felkockázva adjuk hozzá. A csirkemellet, amikor megfőtt, metéltre vágva keverjük hozzá a salátadresszinghez.

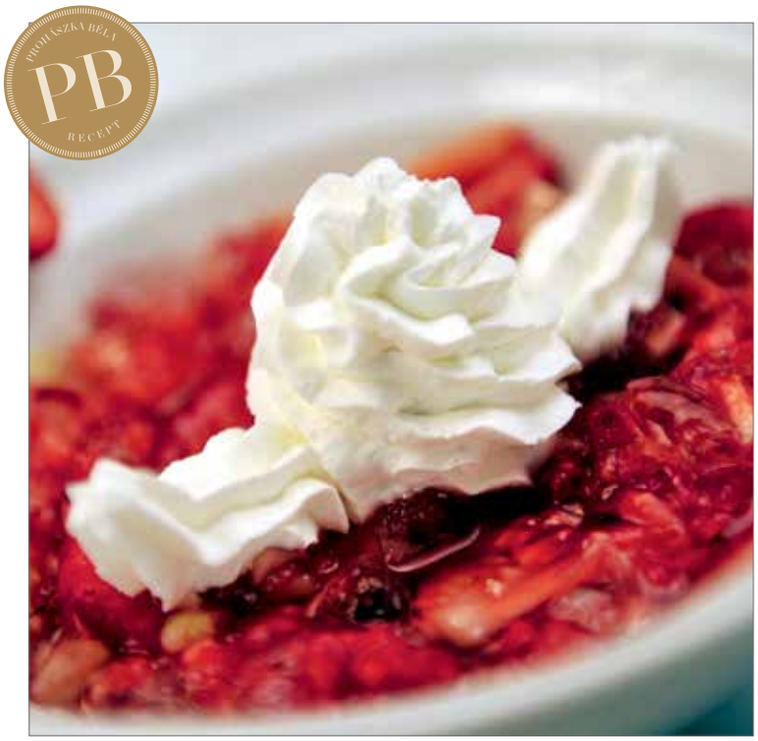
# Kéksajtos pirítós Vilmos körte pálinkás hagymalekvárral

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl Vilmos körtepálinka*
- *25 dkg kéksajt*
- *10 dkg sajtkrém*
- *10 dkg hagymalekvár*
- *1 db citrom*
- *1 teáskanál dijoni mustár*
- *1 csokor metélőhagyma*
- *őrölt fehér bors*
- *só*

**Elkészítés:**

A kéksajtot, a sajtkrémet és a Vilmos körtepálinkát kikeverjük. Utána hozzáadjuk a finomra felaprított metélőhagymát, a borsot, a magos dijoni mustárt, valamint a citrom reszelt héját. Pirítós kenyérre kenve, hagymalekvárral tálaljuk.



# Ágyas szamóca-pálinkába forgatott jeges pezsgős eperleves

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl szamócapálinka*
- *40 dkg szamóca*
- *20 dkg porcukor*
- *8 dl muskotályos pezsgő*
- *2 dl tejszín*

**Elkészítés:**

A szamócát átválogatjuk, megmossuk és lecsöpögtetjük. A felét tálba tesszük, és megszórjuk a cukor negyedével, majd a felhasználásig pihentetjük. A többi gyümölcsöt tálba tesszük és áttörjük, azután összekeverjük cukorral, szamócapálinkával és jeges muskotályos pezsgővel. Hozzáadjuk a cukrozott eperszemeket, és a hűtőbe tesszük. Jól lehűtjük, és a végén tejszínhabbal tálaljuk.

# Érpataki mangalica sódar mézes szilva által ízesített sárgadinnye gyöngyökkel

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl mézes szilvapálinka*
- *40 dkg sárgadinnye*
- *20 dkg érpataki mangalica sonka*
- *2 cl mézes balzsameset*

**Elkészítés:**

A dinnyét meghámozzuk, gyöngyöket formázunk belőle, ízesítjük mézes szilvapálinkával. A vékonyra szeletelt érpataki mangalica sonkával és mézes balzsamecet mártással tálaljuk.

# Fokhagymával tűzdelt sült libacomb káposztás batyuval, mézes meggypárlatos gyümölcsökkel

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl mézes meggypárlat*
- *60 dkg libamell*
- *30 dkg káposzta*
- *10 dkg szőlő*
- *10 dkg vöröshagyma*
- *2 gerezd fokhagyma*
- *10 dkg alma*
- *10 dkg körte*
- *10 dkg barack*
- *5 dkg libazsír*
- *1 dl olaszrizling*
- *1 dl olaj*
- *1 ág rozmaring*
- *1 ág kakukkfű*
- *őrölt fekete bors*
- *só*

**Elkészítés:**

A libamelleket sóval dörzsöljük be. Középmeleg sütőben, felforrósított zsiradékon kezdjük el sütni a bőrével lefelé, majd a másik oldalát, míg meg nem pirul, és a zsírját elkezdi kiengedni. Közben libazsírban a vöröshagymát és a savanyú káposztát olaszrizlinggel felöntve pároljuk, fűszerezzük.

A gyümölcsöket aprítjuk, mézes meggypárlattal megöntözzük, hirtelen kiforraljuk. Mielőtt készre sül a libamell, aprított fokhagymával megszórjuk. A libamelleket felszeleteljük, a rizlinges káposztával és a gyümölcsökkel együtt tálaljuk. Saját zsírjával meglocsoljuk.

# Sütőtök krémleves mangalica sonkakoronával és cseppnyi fűszeres szőlőpálinkával

**Hozzávalók 4 személyre:**

- *4 cl szőlőpálinka*
- *60 dkg sütőtök*
- *10 dkg burgonya*
- *8 dkg mangalica sonka*
- *2 dl főzőtejszín*
- *1 szál póréhagyma*
- *gyömbér*
- *őrölt fekete bors*
- *só*

**Elkészítés:**

A sütőtököt és a burgonyát lehéjazzuk, megmossuk és kockára vágjuk. A pórét megtisztítjuk és felkarikázzuk. Az összes zöldséget egy fazékba tesszük, és felöntjük kb. 2 liter vízzel. Fedő alatt, takaréklángon kb. 20 perc alatt puhára főzzük, majd tejszínnel együtt turmixoljuk. Sózzuk, borsozzuk, megvadítjuk egy kis gyömbérrel. Apróra vágott pirítóssal, reszelt sajttal, sült mangalica sonkával és szőlőpálinkával tálaljuk.

# Négy gyermek álmodja már a márka jövőjét

A rendszerváltozás után tízezrével alakultak családi vállalkozások. A piaci verseny két évtizedében sikeressé váló, befutott gazdasági társaságok sokasága szembesül a 2010-es években a generációváltás buktatóival. Akarják-e folytatni a gyerekek, még nagyobbá tenni a família nevét-hírét, vagy szüleik álmatlan éjszakáit erősebb érvnek ítélik, és messzire menekülnek a család szakmájától ? És viszont: a fiúra, lányra rábízhatják-e a szülők mindazt a kincset, amit felhalmoztak, és ha igen, mikor és milyen módon.

Előfordul, hogy a kényszerértékesítés marad az egyetlen jó megoldás, különösen ha próbát tesznek az ifjabb nemzedékkel, és az könnyűnek találtatik. Vannak, akik hirtelen adják át a céget, mások ütemesen.

Nincs ez másként a pálinkászatokban sem. A Papp és Kecskés család gyermekei, 2017 óta már mind a négyen, a pálinkafőzdében kezdik a munkanapjukat.

Vallomásaikból kitetszik, legalább egy évtizedig kóstolgatták a Zsindelyes munkakultúráját, és tanulmányaik végeztével végleg elköteleződtek. 2015-től a felelősség fokról fokra áramlik át az új nemzedékre.

A szülők tulajdonával és saját jövőjükkel jól illik sáfárkodniuk.

Regina, Gyula, Beatrix és Dorina
együtt nőtt bele és együtt vállalta a Zsindelyest

# **Kazai-Papp Regina** szeretné továbbadni a jó példát

Mióta az eszemet tudom, a szüleimnek a családi vállalkozás az élete. Már egészen kicsi korunkban is kint lógtunk a „telepen”, így van most már olyan munkatársunk, akit 20-25 éve ismerünk. Szinte ott nőttünk fel mindannyian a családban. Emlékszem, Dorinával és Trixivel nyári szünetekben zsebpénzért mi is dolgoztunk a palackozóban, ha jól emlékszem, címkebélyegzés volt a dolgunk, napi több órában. Volt olyan nyár is, amikor üvegeket mostunk és válogattunk. Majd 16 évesen a Foodapesten a pálinka elindulását is közelről nézhettük végig, Trixivel mi voltunk a hostessek a cégnél, szép egyenruhánk is volt.

Innentől kezdve iskola mellett nyaranta, majd egyetem alatt is végig részt vettem a rendezvényeken, számtalan éjszakán keresztül a pultban szolgáltunk ki. Mi mutattuk meg a vendégeknek a minőségi pálinka ezer arcát.

Ez volt a Zsindelyes indulása. Az egyik nyáron június végétől augusztus végéig folyamatosan rendezvényeken, fesztiválokon dolgoztunk, majd mikor ez véget ért, mentünk vissza az iskolapadba. Volt olyan kilenc napos fesztivál, amit Trixivel ketten csináltunk évekig. Jó érzés volt minden évben visszatérni, ismerős arcokkal találkozni a pultnál, napról napra versenyezni, hogy még magasabb és magasabb bevételt hozzunk össze. Emlékszem, akkora forgalmat halmoztunk fel az egyik évben, hogy a kilenc napos fizetésünk mellé még ugyanennyit megkaptunk a borravalóból. Mindezt 17-18 évesen...

Nagyon élveztük ezeket a nyarakat. Volt egy öt-hat fős állandó csapatunk, akikkel „végigpörögtük” a fesztiválokat. Rengeteget dolgoztunk, legtöbbször hajnalig. A több napos, ott alvós fesztiválokon általában minden napot kilépős pálinkával zártunk, mielőtt lekapcsoltuk az áramot a faházunkban. Imádtam ezeket a napokat, nagyon jó volt a csapattal dolgozni, sok tapasztalatot, kitartást, alázatot köszönhetek ezeknek az éveknek.

Ez a tapasztalat pedig a saját fesztiválunk szervezésében csúcsosodott ki, ami szeptember első hétvégéjén került megrendezésre éveken keresztül, 2012-ben több mint 20.000 fős látogatói csúccsal. Évről évre egyre jobban belefolytam a fesztivál szervezésébe, már a sajtótájékoztató lebonyolításában is nagy szerepet vállaltam a vége felé.

Számomra sohasem volt kérdés, hogy szeretnék-e a családi vállalkozásban dolgozni. Láttam a szüleimet, hogy kitartóan és fáradtságot nem ismerve dolgoznak, amelynek megvan a gyümölcse, és ez remek példa volt számomra. Annyira természetes volt a közeg, a pálinka világa... mára pedig már szenvedélyemmé vált nekem is a tíz betű: Zsindelyes.

Tanulmányaimat is bizonyos mértékben ez befolyásolta: először a Debreceni Egyetemen kommunikáció és médiatudomány szakon szereztem alapdiplomát, nappali tagozaton, mert mindig is érdekelt a kommunikáció. Majd szintén Debrecenben, kereskedelem és marketing szakon szereztem közgazdász diplomát, de ezt már levelező tagozaton, egy multinacionális cég egyéves vezetőképző gyakornoki programja és később a jelenlegi munkám mellett. 2011-től kezdtem el aktívan, mindennaposan dolgozni a Pálinkafőzdében.

Felsőfokú tanulmányok után, egy multi cég működését megismerve rengeteg ötlettel kezdtem el dolgozni marketing és kereskedelmi munkatársként.

Egy családi vállalkozásban azonban mindenki több kalapot hord, nem lehet teljesen szeparálni a munkaköröket, egy kicsit mindenhez kell érteni. Ráadásul én mindig szerettem belefolyni több dologba is, így

Regina egy héten át a tiszaújvárosi triatlonverseny résztvevőinek is töltögetett

Már 2004-ben jól állta a sarat Regina: a Foodapest vendégei tőle tudhatták meg, mi fán terem a Zsindelyes

nagyon sok terület érdekelt egyszerre. Ezért a kezdeti hónapokban inkább megfigyelőként és végrehajtó emberként vettem részt a munkában, ahol szükség volt rám, besegítettem. Így legalább megismerhettem teljes egészében a cég működését.

Később azonban egy-egy terület rendszerbe szervezését kezdtem meg, a csoportmunkát és a feladatok folyamatba szervezését dolgoztam ki több területen is. Új munkatechnikákat vezettünk be, így ma már úgy hiszem, én is hozzátettem ahhoz, hogy a mindennapi munkavégzés könnyebb legyen a cégnél.

A Zsindelyes márka mindig nagyon fontos volt nekem, érzelmeket kapcsolok hozzá: ez számomra a családi összetartást, az előttem lévő mintát jelenti, az alapvető értékeket, amiket szüleinktől kaptunk a saját utunkra az életben. Emiatt nagyon szívemen viselem a sorsát a márkának.

Pont ehhez kapcsolható a cégnél elért eddigi legnagyobb érdemem, amire igazán büszke vagyok, hogy részt vehettem benne. A márka 2017-től teljes arculatváltáson esik át, amit egy nagyjából másfél éves munka előzött meg. Az arculatváltás utolsó fázisából már nem tudtam kivenni a részemet.

Egy picit sajnálom, de ugyanakkor boldogan szakadtam ki a mindennapok világából, ugyanis 2016 áprilisában megszületett a kislányom Panka. Jelenleg ő adja nekem a mindennapi feladatokat, amiket ugyanolyan átéléssel végzek és élvezek, mint a munkámat azelőtt.

Néha-néha kilátogatok a céghez, esetleg mesélnek a többiek a mindennapokról, egy-egy kérdéssel megkeresnek, ami nagy büszkeséggel tölt el, hiszen ezek szerint számít nekik a véleményem a továbbiakban is.

A családi vállalkozásból kiszakadni teljesen sohasem lehet, fél szemmel figyelem a történéseket. Tervezem, hogy ahogy majd a kislányom is engedi, újra elkezdek dolgozni. Tudom, hogy legalább ugyanolyan erőbedobással fogok munkálkodni minden nap, már azzal a tudattal, hogy remélem, én is jó példát mutatok a kislányomnak és pár év múlva ő is elkezdheti az izgalmas élményeket gyűjteni a „telepen”.

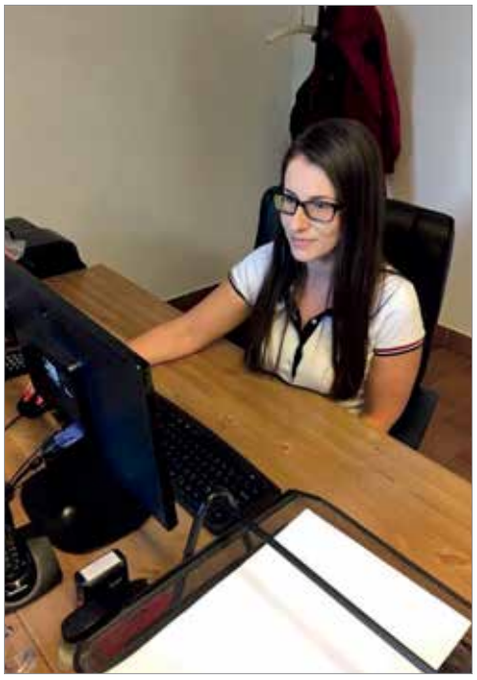
# **Papp Dorina** minőségirányítási vezető

A család legfiatalabb tagja, 27 éves vagyok. Immár egy éve a cég alkalmazottja.

Már a gyerekkoromra is nagy hatással volt a Zsindelyes. Ha visszagondolok a gyerekkori éveimre, homályosan ugyan, de számtalan emlék jut eszembe a pálinkafőzdével kapcsolatban. Sok időt töltöttünk itt, sokat játszottunk a telephely udvarán a testvéremmel és unokatestvéreimmel. Az első biciklizős próbálkozásaim is ehhez a helyhez kötődnek. Az általános iskolás, középiskolás és egyetemi éveim során minden nyáron a főzdében voltam, igyekeztem tanulni az itt dolgozóktól, illetve a Zsindelyes Fesztiválok szervezésével kapcsolatos munkálatokban vettem részt. A szüleinknek köszönhetően korán kialakult mindannyiunkban az érzés, hogy nagyon fontos nekünk ez a családi vállalkozás.

A tanulmányaimat illetően alapvetően mindig reál beállítottságú ember voltam. Újfehértón jártam általános iskolába, majd a nyíregyházi, akkori nevén Széchenyi István Közgazdasági, Informatikai Szakközépiskola és Kollégiumot választottam. Ekkor indultam el a közgazdaságtan irányába. Innentől kezdve egyértelmű volt, hogy ezen az úton szeretnék tovább haladni, ezért a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetemre felvételiztem. Itt szereztem meg az alapdiplomámat Gazdálkodás és menedzsment alapszakon, majd a mesterdiplomámat is Vezetés és szervezés mesterszakon. Közgazdász lettem. Sosem volt kérdés számomra, hogy a családi vállalkozásban képzelem el a jövőmet, valamennyire alakította is az elképzeléseimet a Zsindelyes. Mind a két képzésen a minőségmenedzsment irányába szakosodtam, a szakdolgozatom és a diplomadolgozatom is a cégünkről szólt. A szakdolgozatomban 2013-ban a pálinkafőzde tevékenységéhez kapcsolódó, fejlesztést igénylő folyamatokat vizsgáltam. Így különösen a vállalkozás azonosítási és nyomon követési rendszerének részeként a raktári leolvasó rendszer fejlesztését, illetve a visszaérkező üvegek mosási technikájának fejlesztését.

A diplomamunkám témáját 2016-ban a vállalkozás vevői elégedettségének alakulása adta. Feltérképeztem az esetleges reklamációkat kiváltó okokat, azok kiküszöbölésére fejlesztési javaslatokat tettem.



Dorina először az üvegmosást szervezte át, ma már a legfejlettebb ISO-rendszereket ülteti át a cég gyakorlatába

Szerencsés ember vagyok, hiszen jelenleg azzal foglalkozhatok, ami igazán érdekel, és mindezt úgy tehetem, hogy közben tanulhatok a tapasztaltabbaktól. 2016 nyarán kezdtem el dolgozni a vállalkozásnál. Jelenleg minőségirányítási vezetőként a Zsindelyes számára kiemelt fontosságú területet igyekszem minél jobban kézben tartani. A legjobban azt szeretem a munkámban, hogy rendszerben kell gondolkoznom, a szervezet egész minőségirányítási rendszeréért felelek. Célom, hogy új lendületet vigyek a vállalkozásba, megpróbálom az évek alatt tanultakat a gyakorlatban kamatoztatni.

Mit is jelent nekem a Zsindelyes? Többet, mint egy munkahely. Egy biztos pont az életemben, családi kötelékek, mosolygó arcok, azoké az embereké, akik gyerekkorom óta ismernek és új lehetőségek, kihívások a mindennapokban.

Kóstoló előtt a főzde udvarán 2014-ben

# **Vaigel Beatrixnak** újra szívügye a családi márka

Édesapám, Kecskés Gyula és édesanyám minden idejét lefoglalta a pálinkafőzde beindítása. Anyukám reggelente a helyi bankfiókban dolgozott, míg munka után a főzdében tevékenykedett és segített apának. Nem is volt meglepő, hogy óvoda után én is a telepen töltöttem a gyerekéveimet. Akkoriban kedvenc időtöltésem volt krétával rajzolgatni a cefrés hordókra vagy Reginával fogócskázni az udvaron. Emlékszem, hogy egy nagy dézsaszerű teknőben mosta három-négy asszony az üvegeket, és mi ketten Reginával sokszor csak a pocskolás kedvéért beálltunk nekik segíteni.

Az iskolás éveim is hasonlóan teltek. Először csak hétvégenként vettem részt a munkában, majd az egész nyári szünet alatt a pálinkafőzdében kerestem meg a zsebpénzre valót üvegmosással, pakolással, címkepecsételéssel és egyéb kisebb munkákkal.

A nyíregyházi Sipkay Barna Kereskedelmi, Vendéglátó-ipari, Idegenforgalmi Középiskola két tanítási nyelvű idegenforgalmi szakára jártam, ahol elsajátítottam a német nyelvet. Angolt onnantól tanultam, hogy le tudtam írni a nevem. Idegenvezető szerettem volna lenni, mindig is utazni akartam, de végül más irányt vett az életem. Iskola mellett a szüleim jónak látták, hogy 16-17 évesen mindenféle rendezvényen, többek között a Foodapesten bevessenek, ahol gyakorolhattam a nyelveket és a pálinkaeladást. Éppen a Foodapest volt az első olyan szakkiállítás, ahol debütált a pálinkánk, akkor még Kisüsti néven. Még így visszaidézve is jó érzés volt ott állni egyenruhában és kínálgatni a saját büszkeségünket a nagy közönségnek. Ez volt a kezdet. Ettől fogva Reginával közösen jártuk be az országot fesztiválról fesztiválra, hogy bemutassuk a pálinkánkat. Sokat köszönhetek ennek az időszaknak, ugyanis megtanultam az emberekkel szót érteni és kezelni a helyzeteket.

Ahogyan nőttünk, úgy nőtt mindig a feladatunk is. A Szegedi Tudományegyetem PR (public relations) és kommunikáció szaka mellett, még ha távolról is, de már részt tudtam venni a napi irodai munkákban, illetve csatlakozhattam a fontosabb megbeszélésekhez. A saját Zsindelyes fesztiválunk megszervezésében évekig aktív résztvevő voltam, ami sok megpróbáltatással és kitartással járt. A Budapesti Gazdasági Főiskolán szerzett mester diplomám után, mondhatjuk, „megcsömöltem" a pálinkás szakmától. Változásra és további tapasztalatokra vágytam. Így három évet dolgoztam egy budapesti építővállalatnál, mint előkészítő munkatárs. Rendkívül sok tapasztalatra és értékes emberi kapcsolatra tettem szert. Az akkori munkahelyemen ismerkedtem meg a férjemmel.

Aktívan 2015. augusztus óta erősítem ismét a Zsindelyes Pálinkafőzde csapatát, mint marketing és kereskedelmi munkatárs. Ma már el sem tudnám képzelni, hogy más munkahelyem legyen. Itt nőttem fel és ez az a hely, ahol mindennap ismerős és mosolygós arcok köszöntenek. A Zsindelyes márka a szívügyem.

Beatrix édesapjával...

...és édesanyjával

# **Ifj. Kecskés Gyula** logisztikai vezető: a részeg paripa emlékét őrzi

A Zsindelyes Kereskedőház Kft. logisztikai vezetője vagyok. A munkám tulajdonképpen abból áll nap mint nap, hogy Zsindelyes pálinkát szállítsak a partnereinknek a lehető leghatékonyabb módon.

A pálinkafőzde olyannyira családi vállalkozás, hogy szinte vele nőttem fel. A nyári szüneteket mindig ott töltöttem. Bicikliztem a földúton, és egy orosz távcsővel jártam a környéket, őzeket és szarvasokat lestem a határban. Emlékszem, az iroda helyén öreg eperfák álltak. A főzde háta mögött, ahol most a palackozóüzem van, volt egy öreg cseresznyefa, kölyökkoromban az ágaira másztam, dézsmáltam ropogós termését.

Most, hogy peregnek előttem gyermekkorom képei, eszembe jut egy vicces történet.

A cefrét hordókban szállították lovas kocsival. Ami úgy nézett ki, hogy megálltak a főzde épülete előtt, és nem a hordót szedték le, hanem átmerték vödrökkel a tartalmát. Nos, egy ilyen művelet nem rövid idő, a ló meg, ugye, állt és várt. Igen ám, de ott volt az udvaron a hordókban a kiforrt cefre, és a ló nem tudott neki ellenállni. Mire végeztek a rakodók a munkával, nemes állatunk már rendesen jóllakott. Felpattant a kocsis a bakra, és indíts neki, elindultak a kapu felé. Kezdetben nem is volt baj, tökéletesen haladtak egyenesen, de a kapun átjutva ki kellett fordulni Újfehértó felé a műútra. Na, ez már sok volt derék paripánknak, ugyanis a jobbra fordulásnál megszédült, bevágódott az árokba, s a tök részegek nyugalmával ott is maradt, bármivel próbálkozott is a gazdája. Akkor az egyszer láttam részeg lovat.

Ez a kis történet arra utal, hogy a szeszt mértékkel ajánlatos fogyasztani. Egyúttal munkám egyik ellentmondására is fényt villant: nekem minél több pálinkát kell eljuttatnom a kereskedelembe, miközben magam is a mértéktartó pálinkázás híve vagyok. Van feloldás, persze, de ezt a legnehezebb elérni: minél több embert megismertetni a pálinka jótékony hatásával vagy átcsábítani más italféleségekről a hazaira. Utóbbi ráadásul azzal a jó érzéssel tölthet el, hogy magyar családok boldogulására üríti poharát, aki azt pálinkával tölti.

Gyula emlékszik az öreg eperfákra, amelyek az iroda helyén álltak. Minél több pálinkát igyekszik szállítani partnereiknek, de a mértéktartó kóstolgatás híve

Néha maga is beáll a pult mögé, hogy közvetlen tapasztalatokat szerezzen a Zsindelyesért sorba állókról

# Koktélokban új arcukat fedik fel a pálinkák

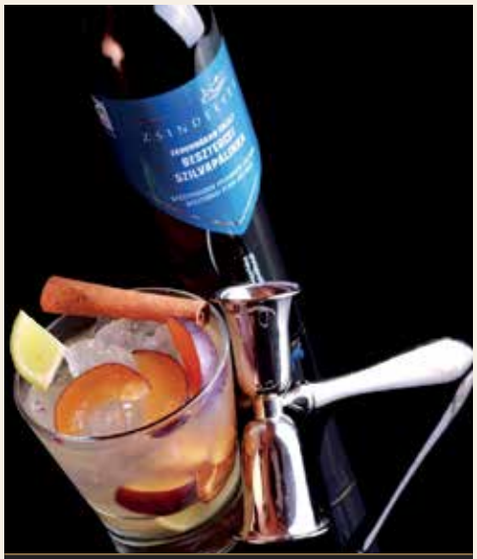
Az első igazán híressé vált pálinkás koktélt az Érpataktól nem messze eső Hortobágy ihlette. Kiss Károly külföldi turistáknak szánta a Pusztakoktélját, sok helyen még ma is rázzák a shakerben. A Zsindelyes pálinkákat egyre gyakrabban használják fel koktélok keverésére: a gyümölcs aromakincsét hosszú időn át megőrzik viszonylag magas szeszfokon is. A mixerek első hazai pálinkás koktélversenyén, 2009-ben Budapesten, a cég újfehértói fürtös meggyből nyert italát mandulaszirup-pal varázsolták különös ízvilágú itallá.

A Mojito Mixeriskola diákjai 2012-ben a Zsindelyes kínálatából válogattak pálinkákat, és záróvizsgájukon a belőlük művészi színvonalon kevert italokkal mutatták meg, mit tanultak. Az iskola profi koktélokat is tervezett később a Zsindelyesnek, ezek összetételét közöljük itt csábító képekkel. Micsoda színek! És feledhetetlen illatokkal meg ízekkel hálálják meg, ha otthon is kikeverjük őket.

*5 cl Zsindelyes Sárgamuskotály Szőlőpálinka*
*Friss szőlő*
*Gesztenyeméz*
*Lime*

*5 cl Zsindelyes Vaníliás Mézes Körte*
*friss körte*
*1 bárkanál méz*
*1 cl vanília szirup*
*1 cl lime*

*5 cl Zsindelyes Szamócapálinka*
*friss passion fruit (maracuja)*
*méz*
*lime*
*friss bazsalikom*



*5 cl Zsindelyes Besztercei Szilvapálinka*
*friss szilva*
*1 cl fahéj szirup*
*lime*
*fahéj rúd*

# Tóth Sándor barista és a Zsindelyes kávé

5 cl Zsindelyes Ágyas Körtepálinka
friss körte
krémméz
citromlé
friss rozmaring

4 cl Újfehértói Fürtös Ágyas Meggypálinka,
1 bárkanál étcsokoládés konyakos meggylekvár,
3 cl friss narancslé,
1 cl cukorszirup
reszelt csokoládé

*Coffee in good spirits kategóriában a 2010. évi magyar barista bajnokságon szerettem volna a kötelező ír kávé mellett egy magyar vonatkozású itallal előrukkolni. Mivel a kávém ízében az érett, édes meggy dominált, ezért ezzel harmonizáló összetevőket kerestem. A kutakodásban leltem rá a Zsindelyes Pálinkaház újfehértói meggypálinkájára. Karakteres volt, de nem tolakodó, egyensúlyos, minden zavaró íztől mentes, mondhatni egy elegáns párlat.*

*Különösen megörültem annak, hogy ez kereskedelmi tétel, vagyis nem kis tételben, egyedileg, erre az egy célra előállított párlat. Amiatt volt ez különösen fontos, mert a versenyszabályzat egyik kitétele, hogy az italnak kereskedelmileg reprodukálhatónak kell lennie, vagyis a közzétett recept alapján bármely kávézóban vagy bárban elkészíthetőnek.*

*Az alapkávé egy Pápua Új-Guineáról származó Peaberry válogatás volt, amiből eszpresszó italt készítettem. Likőrös pohárba egy mokkáskanálnyi amaréna meggylevet, egy szem amaréna meggyet, néhány vékony csík bio citromhéjat, 2,5 g igazi vaníliával készült vaníliáscukrot és egy centiliter Zsindelyes újfehértói meggypálinkát tettem. Az összetevők elegyítését követően rátöltöttem egy 25 grammos eszpresszót.*

*Az italnak akkora sikere volt, hogy a Zsindelyes Pálinkaházzal közösen összeállítottuk az újfehértói meggyből és a saját levéből készült szirupból álló összetevőt is, így az amarénameggyet is ki tudtuk váltani. Örömmel és meglepetéssel töltött el, hogy a Zsindelyes enynyire izgalmasnak és további termékfejlesztésre érdemesnek találta az italt. Miután mindennel elkészültünk, Papp József kérésére elutaztam a 2011-es Zsindelyes Fesztiválra, ahol igen komoly darabszámban kellett elkészítenem a látogatók számára az italt, és az örömömre nagy tetszést aratott.*

*2013-ban visszavonultam a versenyzéstől és kizárólag a kávéra koncentrálok, így napi kapcsolatunk elmaradt, de az akkori emlékek még ma is mosolyt csalnak az arcomra.*

- Háromszoros magyar barista bajnok
- Világbajnoki hatodik helyezett
- A Kávé Háza tulajdonosa
- A Lucky Cap kávépörkölő tulajdonosa
- Számtalan szakképesítés és elismerés birtokosa

# Marasztaló Betekintő:

## idővonal a pálinkakirályságban

Betekintőnek nevezték el 2018-ban a Zsindelyes Cottage egyik leghosszabb épületét. Ez is archaizáló stílusú új ház, akárcsak a többi. És persze zsindelyes fedelű. Ha betekintünk, valójában egy 21. századi múzeumba érkezünk.

Méghozzá a világ egyik legnagyobb pálinkamúzeumába.

Meglepő talán, de nem túlzás, nem nagyítás ez a megfogalmazás. Mivel a pálinka a Kárpát-medence védett itala, nyilván csak ezen a területen állíthatók össze efféle kollekciók. Sok kisebb-nagyobb gyűjtemény van már Magyarországon. A pénzügyőrök és a vendéglátósok kiállításaitól a pesti Zwack-múzeumon és a váci Zugfőzdén át a Miskolc melletti Ongáig. Hogy mégis oda kell írnunk a legnagyobb elé az egyik szót, annak az az oka, hogy ugyancsak 2018-ban a pesti belváros bulinegyedében megnyílt egy Pálinka Museum nevű vendéglátóhely, amely a világ legjobb italai közé szeretné segíteni a hazai párlatot. Ennek a pincének az egyik nagy terme modern eszközökkel felszerelt pálinkabemutató hely.

Az érpataki Betekintő öt pazarul berendezett attrakciós helyiségben a Zsindelyes márka cég- és családtörténetét mutatja be – ezáltal viszont a gyümölcspálinka készítésének és fogyasztásának szinte minden szegmensével megismerkedhetünk. Aki belép, hamar rájön, hogy furfangos volt a névadó, mert nem elég betekinteni, hanem órában mérhető időt kell eltöltenie itt annak, aki élményekben és ismeretekben gazdagabban akar távozni. A vizuális kultúra és a kreativitásra serkentő technika legújabb vívmányai mind erre sarkallják a látogatót.

Ez a különös adagoló egy menetben 24 féldecist készített az érpataki hőskorban

A Dessewffyek hajdani birtokán tanyasi emberek alakítottak ki három évtized alatt olyan pálinkakultúrát, amelynek értékeit zsindelyfedeles, öttermes hosszúházban múzeum, előtte dicsőségfal hirdeti

Finánc érkezik – a múzeumban

1984 – mintha csak pár percre hagyta volna ott a bérfőzdés az asztalát

A hosszú folyosóról nyíló első helyiségben rögtön egy hagyományos főzdébe lépünk be, méghozzá a nyolcvanas éveket idéző miliőbe. Lényegében az történt, hogy a 2002-ig üzemszerűen működő kétlépcsős lepárló- és egyéb berendezéseket áthozták az út túloldalán található főzdéből. A látvány és az élmény alapja a Zsindelyes eredeti fatüzelésű főzőüstje és üstháza. Itt ugyan nem fűtenek alá, bár ott van a tűzifa, de ha szerencsénk vagy jó képzelőerőnk van, szeszfőzdeszagot érezhetünk. Egy multimédia műsor pedig abban segít, hogy a főzdei tárgyak szerepét és működését megértsük. Választhatunk, hogy az alapanyagról, a főzés folyamatáról, a technológia kétarcúságáról vagy a gyümölcspárlat pálinka elnevezésű védettségéről akarunk-e több ismeretet. Egy pálinkamester narrátor hangja ettől kezdve végigkísér bennünket a termeken.

Az összes berendezés, műszaki eszköz és tárgy – a széktől a működési engedélyen át a korabeli nyomtatványokig – a cég 1984-es indulását idézi fel. A múzeum koncepcióját dr. Páll István etnográfus dolgozta ki. A gyűjteményt felépítő miskolci Á. Tóth és Barátai Produkciós és Reklámügynökség a legkisebb részletekre is ügyelt. Így például kis információs táblán még azt is közlik, ha egy eszköz nem az alapítás évében, hanem később került a főzdébe. Ilyen a hitelesített szeszmérő gép, amely 1995-ös gyártmány, és mindössze hét évig szolgálta a jövedéki ellenőröket. Pálinkafőzde ugyanis nem működhetett finánc nélkül, és ezt nagyon ötletesen idézik fel a retrofőzdében. A szemközti sarokban egy díszletajtót helyeztek el, ami mögül éppen befelé les a tányérsapkáján vörös csillagot viselő pénzügyőr őrmester. A fiatalabb korosztályúak talán már csak az itteni feliratból érthetik meg, hogy a pálinka jövedéki termék, ezért az állam változó szabályok szerint, de folyton szigorúan megadóztatja.

A figyelmes vendégek egy beépített interaktív multimédia falon ellenőrizhetik is a megszerzett tudásukat. A GYIK-fal (gyakran ismételt kérdések) tizenkét kérdést tesz fel,

és ha jól válaszolunk a tréfás kérdésre is, akkor – mint Bodnár Angéla marketing munkatárstól megtudjuk – jutalmat ugyan nem kapunk, de egy tapasztalattal biztosan gazdagabbak leszünk…

A következő szobát a „Lesd meg az üst belsejét!” elnevezéssel tervezték meg. Egy nagy hordó került a helyiség közepére, amely ital helyett ezúttal multimédia eszközöket kínál. Ezeken és a fali képernyőn a lepárlás fizikai, kémiai folyamataival és a cég évtizedek alatt összegyűjtött videóival, képeivel találkozunk. Kétoldalt dobogókon üvegek, ballonok és mérőedények széles választékát mutatják be. Egy-egy különös formájú, színű tárgy percekre megragadhatja a figyelmünket.

A harmadik a dicsőségszoba. Tele palackokkal és érmekkel, amelyeket a Zsindelyes az általa előállított termékekért elnyert. A termékbemutató fal fülkéiben megannyi gyümölcsfajta lelkét őrző üvegek sorjáznak nagy számban, külön polcokon kiemelve dí-

A múzeum állandó kiállításának megalkotói:
*(első sor balról)* dr. Páll István etnográfus, Tóth Péter vezető designer, Kocsis István és Marik Ágnes design kivitelezők, *(hátul)* Á. Tóth József cégvezető, Nagypeti Lili projektvezető és a Zsindelyest megálmodó tulajdonos, Papp József

Monitor árulja el, mit rejteget az óriáshordó a terem közepén

A csúcstermékek triumvirátusa egyedi megvilágítást kapott

A „dicsőségszoba" sarkában Guinness-rekorkísérletre emlékeztet az óriási üvegballon. Hatvan órán át megszakítás nélkül csorgott bele az itt őrzött pálinka

szes háttérrel a cég csúcstermékei. A másik falat beborító nyomtatott tapétán a díjátadók fotói, oklevelek és más elismerések tucatjai jelennek meg, itt is hangsúlyosan kiemelkednek a legjelentősebb érdemek. A szakmai érdemek hátterét az ügyvezető igazgatóval készített beszélgetésből egy LFD-n (nagyformátumú megjelenítőn) ismerjük meg. A sarokban a pálinka lovagrendi öltözékét is megszemlélhetjük, amelyet hosszú időn át kancellárként viselt.

A szemközti sarokban jókora üvegballon vonzza a tekintetet. A Zsindelyes cég

több alkalommal állított fel Guinness-rekordot. Egy ízben háromezer literes üstben készítettek fűszeres, pálinkás alma- és meggy-kompótot, ami a Zsindelyes-fesztivál 14 ezer látogatójának talán kevés is volt. A 2010-es Zsindelyes fesztiválon ugyancsak díjat érdemlően három nappalon és három éjszakán át énekelt megszakítás nélkül az Érpataki Asszonykórus. A múzeumban kiállított ballon pedig annak állít emléket, hogy Barna Sándor főzőmester 2008-ban hatvan órán át megszakítás nélkül ötven liter újfehértói meggypálinkát párolt.

Eredetvédett illatok csábítanak játékos érzékpróbára

A legkülönlegesebb teremben, a negyedikben az érzékszervek játéka vár ránk. Ez első pillantásra egy fehér falú „élelmiszer laboratóriumnak" látszik. Egyik oldalán öt nagy üvegballonba pálinkákból öntöttek több liternyit. Szöveggel és képpel is jelzik, melyik milyen gyümölcsből készült. Inni nem lehet belőlük, hiába nagy az üvegek szája. Föléjük hajolva, netán egy parfümszóró gumilabdával levegőt pumpálva az üveg légterébe, illatmintát vehetünk. Éppen ez a kiállítás játékos feladatának célja: ha megillatoltuk valamennyit, akkor az asztal másik részén hasonló, ám jelöletlen készlet gombjaival ellenőrizhetjük, jól ismertük-e fel a gyümölcsillatot a pálinkákban. Ebben a teremben tudhatunk meg többet a hazai gasztronómiai különlegességekről, az ágy-

A trón, amelyen a látogató pálinkakirálynak érezheti magát, akár egy szelfi erejéig

Az interaktív kvízjátékot mutatja be Bodnár Angéla

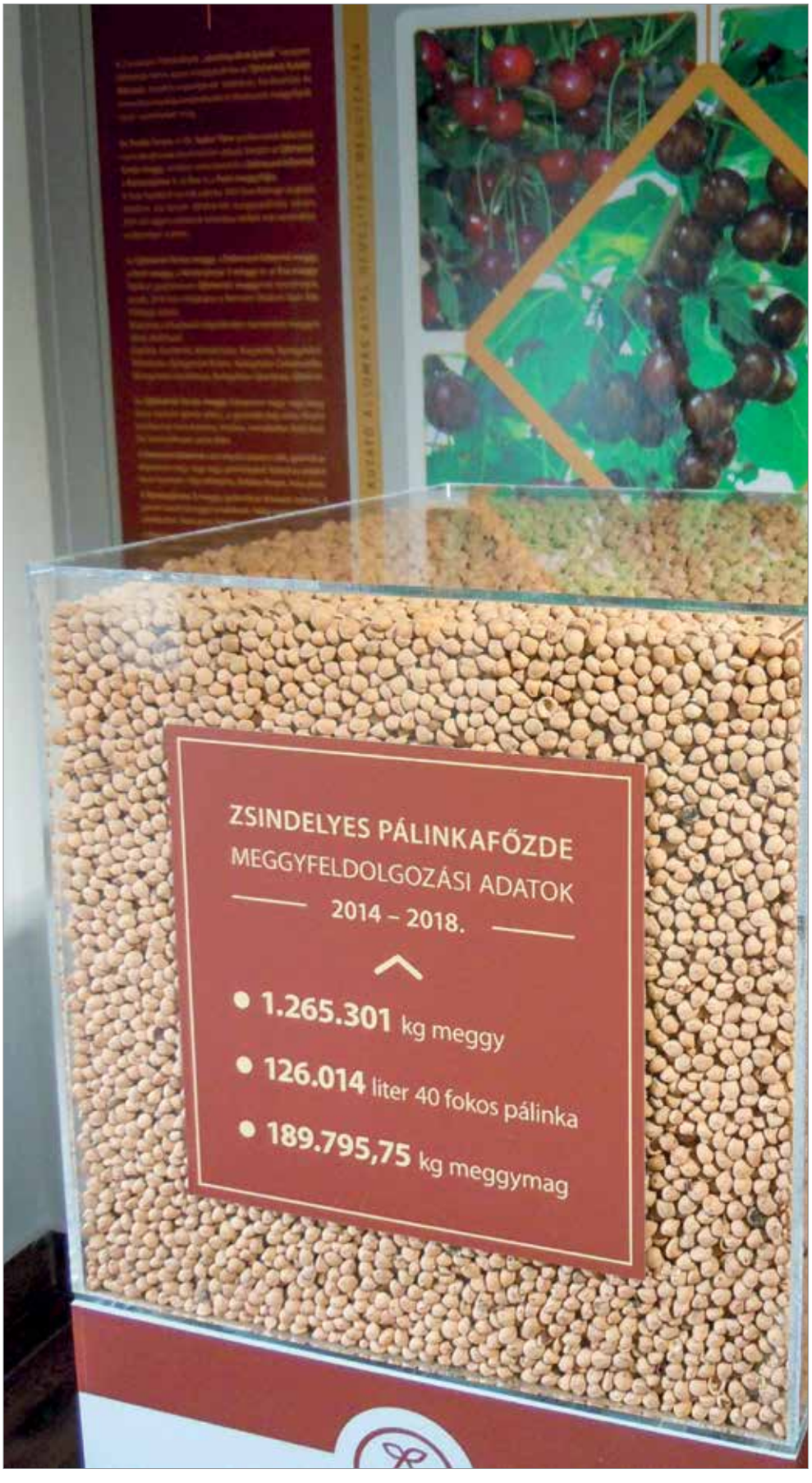
gyal aromásított pálinkákról is. Közülük is messze kiemelkedik az újfehértói fürtös meggyen érlelt változat.

Az utolsó, nagyobb helyiségben történelem órán érezhetjük magunkat. Három falára óriási, másfél méter magas egyedi posztersáv került. Egy történelmi tablót látunk az 1700-as évek Zsindelyestanya környéki pálinkarekvizitumaitól a mai zsindelyesi pálinkakultúráig, amelynek egyik alapja az újfehértói meggy. Az 1984-től 2018-ig vezető idővonal képein a család és a cég eseményei együtt jelennek meg az adott évek nemzetközi és hazai történéseit, jellemző jeleneteit felidéző fotókkal. Előtte a hosszú dobogón az érintett időszak tárgyait helyezték el. Kiderül az installációkból, hogy a Zsindelyes márka előtt, a kezdetekben Abszint volt a vállalkozás elnevezése. A korai időszak emléke a kiállított 24 töltőfejes palackozógépük is. Tízezrével kerültek ki alóla a kapós féldecisek, amelyek reggelente kisboltokban ébresztették az alföldieket.

Ebben a történeti szobában rendezték be a meggyes sarkot. Meggyfaliget képe előtt az újfehértói meggyfajták nemesítéséről, a sikeres kutatókról olvashatunk, és a témáról videoműsort is megnézhetünk. A meggy adja a cég zászlóspálinkáját, és a Zsindelyes 2018 óta legalább annyi energiát fordít az újfehértói meggyfajták népszerűsítésére, mint amennyit a pálinkáéra. Egy nagy üvegvitrinbe temérdek mosott meggymagot öntöttek. Különös látvány. Lehetetlen volna megszámlálni, de azt a feliratból kikövetkeztethetjük, hogy körülbelül tíz kilogramm meggyből jön ki náluk egy liter 40 fokos pálinka. A Zsindelyes üzem kapacitásáról pedig azt tudhatjuk meg a vitrin falán lévő táblán, hogy 2014 és 2018 között 190 tonna meggymag elhelyezéséről kellett gondoskodniuk a cefrézés után.

Ha az illatoktól, a sok ismerettől és szépségtől „megrészegültünk", mielőtt kóstolnivaló után indulnánk, érdemes a szoba másik sarkába visszatérnünk. A kiállítás berendezői ugyanis a szelfizőkre is gondoltak. Beleülhetünk a pálinkakirály trónjába, amelyben a pálinkamester főzőidény alatt sok időt eltöltött. A támlás, míves szék mögötti falon a főzde sziluettje és márkás palacksora a háttér.

Egy pillanatra akkor is érdemes beleülnünk és magunkat főzőmesternek gondolni, ha nem szelfizünk. Megelégedéssel állapíthatjuk meg, szemünket ismét végigfuttatva az idővonalon, hogy nemcsak a Zsindelyes, hanem ez a múzeum is király!a




*Meggymagkocka. Legalább 120 ezer apró mosott és szárított gömb. A nyírségi gazdákat a megélhetést garantáló ültetvényeikre, a főzdéseket a gyümölcs húsának örömére és hasznára, a kóstolgatókat az emberi találékonyságra emlékeztethetik*

2017
2018

# Lehet meggy, alma, szeder vagy feketeribizli – mind-mind díjra megy

A Zsindelyes pálinkák másfél évtized alatt hazai és nemzetközi versenyek érmeinek százait vitték el Érpatakra, 2017 óta azonban a cég már csak időnként méreti meg hazai mustrákon a legfrissebb termékeit. Nem hajszolják a díjakat, többnyire néhány tételüket nevezik be, lehetőleg a nagy mennyiségben gyártottak közül. Nem arról van szó, hogy a sas nem kapkod légy után, de nem babrálnak kis tételű versenypálinkákkal.

A Nemzeti Pálinkakiválóságok 2018. évi versenyén elindultak, és két EU-eredetvédett Zsindelyes-pálinka érdemelte ki a legjobbaknak járó elismerést.

Pálinkakiválóság lett a fél literes kockaüvegbe kiszerelt *Szabolcsi ágyas alma*. A bírálóbizottság szerint kellemesen fűszeres, érett, viaszos illataihoz visszafogott gyümölcsösség társul. Az íze kifejezőbb, kellően fűszeres, édes, karamellás. Lecsengésében héjfanyarság és viaszos aromák is jellemzik.

Elnyerte ezúttal is a legkiválóbb pálinkákat megillető címet a páratlan karriert befutott *Újfehértói fürtös ágyas meggy*. A pálinkakiválóságok könyvébe e szavakkal jegyezték be: sötét bíbor színe arany barnába hajlik. Illatában komplex, édesen gyümölcsös, fanyarkásan viaszos és picit csokoládés aromák mutatkoznak. Ízében szépen

A cég vezérpálinkája, az Újfehértói fürtös meggy ágyas változata 2018-ban is megerősítette rangját, Pálinkakiválósággá választották

Az évről évre Érpatakra érkező elismerések, mintha gráciák volnának, a Zsindelyes nedűk kellemét varázsolják elénk

OKLEVÉL
ZSINDELYES
KERESKEDŐHÁZ KFT.
MAGYAR AGRÁRGAZDASÁGI
MINŐSÉG DÍJ

szétterülő, savanykás és marcipános tónusok mutatják az ágyazás erényeit. Szánkban hosszan megmarad, lecsengésében is kerek aromák jellemzik.

Ugyancsak 2018-ban tizenegy palack minőségi párlatukat benevezték a kereskedelmi fődék Brillante-versenyére is, ahol 209 ital versengett. A *keserű likőrjük* aranyérmet, a *fekete cseresznyéből* készített pálinkájuk ezüstöt hozott, a többi – köztük több meggyfajta, birs, érlelt szilva, szeder és feketeribizli – bronz minősítést kapott.

Legközelebb 2021-ben az illendőség is arra késztette a céget, hogy emeljék az országos verseny tétjét, hiszen azt Nyíregyházán rendezték meg. A Nyírség kincseivel az érpatakiak ezúttal is a legjobbak között végeztek. A 2019-es évjáratú, 40-es alkoholfokú Zsindelyes *szederpálinka* nemcsak aranyérmes lett, de megszerezte a Champion-díjat is. A zsűri az illatolása során pikáns, fűszeres karaktereket észlelt. Kiemelték, hogy a gyümölcs aromatikája abszolút felismerhető, és behízelgő, lágy, elegáns jegyek mutatkoznak rajta. Pici magolajosságot fedeztek fel az ízében, ami éppen a fajta egyik jellemzője. Hosszú lecsengésű, harmonikus és szép pálinkának minősítették. Így nem véletlen, hogy éppen ezt az italt választotta a város pálinkájának Nyíregyháza.

Aranyérmet szerzett a *feketeribizliből* szintén 2019-ben készített Zsindelyes-pálinka is. A fajta karaktereit, a fás, gyógynövényes-herbás illatjegyeket emelte ki a bírálóbizottság az értékelésében. Az ízvilágát is picit zöldes jegyeket mutatónak, nagyon jellegzetesnek találták. Hosszú, telt és szép pálinka – írták róla.

További három Zsindelyes-termék ezüstöt érdemelt. A 44-es alkoholfokkal kibocsátott *ágyas szilvapálinka* illatában a Pálinka 2021 kiadványban közzétett értékelés szerint tisztán és határozottan jelennek meg az üde szilvajegyek, kiegészülve az enyhén bonbonos, csokis hatásokkal. Az íze enyhén cseres, savanykás, és aszaltszilvás, fűszeres, muskotályos karakterek áramlanak benne. Egészében harmonikus ital, viszonylag gyors lecsengéssel. A 2020. évi *Újfehértói ágyas meggypálinka* magkarakteres, mandulás illatát pontozták a bírálók, enyhén fahéjas hátteret is éreztek benne. Az ízvilágában is egyértelműen felismerhető gyümölcsjegyeket találtak, de kissé csípősnek, fanyarnak vélték, ezért nem lehetett aranyérmes. A harmadik ezüst a 2019-es bodzáé lett. Élénk, vad jellegű, fás, zöldes karakterű illatait közepes intenzitás jellemzi. Íze mézes, és hosszan megmaradó magolajosságot hordoz. A bírálók kicsivel több eleganciát vártak tőle.

Az érett gyümölcsök évjáratait őrzi a sok palack, a kiemelkedő minőségüket igazolják az érmek – például a Quintessence versenyen elnyertek

2009

# A gyümölcs és a szülőföld szeretete Életműdíjat hozott Papp Józsefnek

A 2021. évi országos pálinkaverseny díjait október 26-án a Parlament Felsőházi termében tartott ünnepségen adták át.

Kövér László házelnök így köszöntötte a pálinkászokat: Isten hozta Önöket jó egészségben az Országházban! Felidézte, hogy két évszázada az őrségi emberek még „úgy tartották, hogy akit almával és pálinkával nem lehet meggyógyítani, annak már nincs emberi segítség…" Rendkívüli időkben, mondta, mint amilyen a másfél éve ránk tört világjárvány időszaka is, felértékelődik a rendes teendőink rendszeres elvégzése, hiszen a kiszámíthatóság erősíti az ember biztonságérzetét. Ezért jó, hogy a Pálinka Nemzeti Tanács összehívta az ünnepséget a díjak és elismerések átadására.

Az Országgyűlés elnöke emlékeztetett, hogy a népi tapasztalatok szerint a mértékkel fogyasztott pálinka bátorságot, a bor pedig bölcsességet ad a magyar embernek. Majd így folytatta a gondolatot: *„Olyan időket élünk, amikor mindkét erényre egyidejűleg van szükségünk – politikában, gazdaságban, kultúrában és természetesen a pálinkakészítésben egyaránt –, hiszen a bölcsesség bátorság nélkül csak terméketlen elmélkedés, a bátorság bölcsesség nélkül pedig csak önveszélyes vakmerőség lehet."*

Az elismerés átadásán
Nagy István agrárminiszter, Papp József, Kövér László és Kovács Ferenc, Nyíregyháza polgármestere

A legsikeresebb pálinkakészítőket Kövér László köszöntötte a Parlament dísztermében. A házelnök volt a fővédnöke a 2021. évi országos pálinkaversenynek

Az értéket állította középpontba a Házelnök: a jó magyar pálinka nemcsak a mértéktudatunkat, hanem az értéktudatunkat is erősíti. A korszellem miatt a dolgoknak egyre inkább csak ára és nem értéke van. Le akarják szoktatni az embert arról, hogy különbséget tudjon tenni a minőségi értelemben vett jó és rossz között. Eközben könnyen elveszíthetjük azt a képességünket is, hogy különbséget tudjunk tenni az erkölcsi értelemben vett jó és rossz között. Nekünk, magyaroknak az élet minden területén az értéket kell képviselnünk az értéktelenség kultúrájával szemben. Jó hírnek nevezte, hogy a pálinkánk minősége világszínvonalú. Köszönhető mindez elsősorban azon szakemberek áldozatos munkájának, akik 1990 után nemcsak megélhetésüknek, hanem hivatásuknak is tekintették a magyar pálinka minőségének és becsületének helyreállítását.

A parlamenti ünnepségen vette át Papp József, a Zsindelyes márka alapítója, a Zsindelyes Tanya Kulturális Értékeinek Megóvásáért Alapítvány elnöke több évtizedes munkássága elismeréseként a Pálinka Nemzeti Tanács Életműdíját.

Laudációját Novodomszky Éva olvasta fel az Országház díszes Felsőházi termében. A magas elismerés indoklását teljes terjedelmében olvashatjuk a következő oldalon.

# A Pálinka Nemzeti Tanács díjindokolása

Papp József 1964. március 3-án született Újfehértón. Tanyasi gyermekként a Zsindelyes Pálinkának is nevet adó Zsindelyestanyán nőtt fel. Középiskolás éveit az újfehértói textilipari szakközépiskolában töltötte. Ezt követően az Újpesti Gyapjúszövőgyár újfehértói üzemében dolgozott raktárvezetőként, majd a Vörös-Hajnal MGTSZ -ben terményforgalmi vezetőraktárosként, mígnem a sors sógora új érpataki főzdéjébe nem vezette.

Az ország harmadik magánfőzdéje sógora, Kecskés Gyula vezetésével 1984-ben kezdte meg a működését, melynek bérlését hat év múlva Papp József vette át. Még ugyanebben az évben létrehozták közös családi vállalkozásukat, ahol minőségi pálinka előállítására, palackozásra és forgalmazásra az elsők között kapták meg az engedélyt. A környék bérfőzésének kiszolgálása mellett elindult a kereskedelmi pálinkafőzés és a féldecis üvegek palackozása. Az ezredfordulót követően azonban kizárólag a kereskedelmi főzés lett a fő tevékenység.

A 2004. év számára sok mindent tartogatott. A számos versenyen való részvétel mellett debütált a Kisüsti prémium pálinkacsalád, amelyből a budapesti VinAgora nemzetközi bor- és pálinkaversenyen a Kisüsti meggypálinkát aranyéremmel díjazták. Ugyanekkor jelent meg a gyümölcsön érlelt Újfehértói fürtös meggypálinka is, amely a Foodapest élelmiszeripari kiállításon újdonságdíjban részesült. Itt fogalmazódott meg a Zsindelyes márkanév gondolata, mely mára Magyarország legjelentősebb pálinkamárkái közé tartozik. Még ugyanebben az évben közreműködésével megalakult a Magyar Pálinka Lovagrend, ahol később kancellári tisztséget töltött be.

Egyéni küldetésének tekintette az Újfehértói meggy elismerésének kivívását. Erőfeszítéseinek köszönhetően a magyar eredetvédelmet már 2007 októberében megkapta az „Újfehértói meggypálinka". Kereken hét évvel később Brüsszelben nemzetközi védelmi címkét is kapott, az Európai Unió megbecsült értékévé emelték. Később a pálinka alapjául szolgáló Újfehértói meggynek is sikerült kiharcolnia ugyanezen megtisztelő címeket.

2008-ban a Magyar Pálinka Lovagrend által adományozott Magyar Pálinkáért Érdemrendben részesült. Szervesen részt vett a pálinkatörvény megalkotásában. A Pálinka Nemzeti Tanács első ciklusának tagjaként elkötelezetten munkálkodott a minőségi pálinka hírnevének megőrzésében. Később a következő két ciklus munkájában is aktív szerepet vállalt.

2010-ben a Vállalkozók és Munkáltatók Országos Szövetsége, a pálinkatársadalomban elsőként, az Év Vállalkozójának választotta a vállalkozása területén elért kiemelkedő eredményeiért és közéleti tevékenységéért.

Magas színvonalú munkájának elismeréseként Újfehértó Város Önkormányzatának Képviselő-testülete 2013-ban Mezőssy Béla Ipari, Mezőgazdasági és Kereskedelmi Díjat adományozott számára.

Egy régóta dédelgetett álma valósult meg 2016-ban. Sikerült az összes hazai és határon túli lovagrendet az Újfehértói Görögkatolikus Templomba meginvitálnia, ahol fejet hajthattak Szent Miklós, a pálinka védőszentje előtt, majd szentmisével hálát adtak az év gyümölcs- és pálinkaterméséért.

Életútja során többször motiválta egy dalrészlet, amely később munkásságában és más irányú tevékenységében is érvényesülő alapvető elvként fogalmazódott meg számára. „Álmodtam egy világot magamnak, Itt állok a kapui előtt". Elmondhatjuk róla, hogy elegendő hittel és kitartással sikerült belépnie ezen a bizonyos kapun.

PIROS LÁSZLÓ

# A Zsindelyes szédületes teljesítményt ért el

*Régen ismerjük egymást Józsival, olyan dolgok is összekötnek bennünket, amikről kevesen tudnak.*

A 2004-ben általa is alapított Magyar Pálinka Lovagrend örökös tiszteletbeli nagymestere, Piros László mondja ezt a Zsindelyes márkát felépítő Papp Józsefről. Az élelmiszeriparban számtalan állami és szakmai érdekvédelmi poszton dolgozott Piros László. 1983-ban ő dolgozta ki azt a javaslatot, amely alapján állami és szövetkezeti szereplők mellett egyéni vállalkozás keretében is lehetett párlatot készíteni. Nagy szerepe volt abban, hogy a pálinkát kihozták a vasúti restikből a minőségre vágyók asztalára. A pálinkászok felívelő hazai életét hosszú időn át szervező Piros László 2020-ban nyerte el a PNT Életműdíját.

*Foodapest néven nemzetközi élelmiszeripari kiállítások voltak valaha Budapesten. A kiállításokon újdonságdíjat kaphattak kimagasló értékű friss termékek. Azután ezek közül az újdonságdíjas termékek közül az, amelyik a kereskedelemben gyökeret vert, sikerdíjban részesülhetett. Papp Józsefék először ezen a kiállításon jelentek meg a meggypálinkájukkal, 2004-ben. Kitették, és mindenki elcsodálkozott, a szakmabeliek is, mert addig nem volt a kereskedelmi forgalomban meggypálinka. Éppen emiatt akkor azt javasoltam, hogy nyerje el ez a termék az újdonságdíjat. A zsűri meg is szavazta. Nagy meglepetésükre Józsiék tehát már az első alkalommal, a bemutatkozáskor megkapták. Ez az elismerés elindította őket abba az irányba, hogy érdemes a gyümölcspálinkával foglalkozni, nem csak a hidegúti, kevert szeszesitalokkal. A következő évben már a sikerdíjat is megszerezték, annyira bevált a meggypálinkájuk. Ez trambulin volt Papp Józsefnek és a cégnek. Bizonyította számukra, hogy jó az a gyümölcsös út, amin elindultak. A klasszikus szeszipari tevékenységről, a vodkagyártásról áttértek a gyümölcspálinkákra. Innen kezdődik a kapcsolatom Józsival.*

*Az uniós csatlakozás tájékán, az új szeszipari rendelkezések elkészítése idején nyilvánvalóvá vált, hogy ha valakinek van tradicionális kötődésű és előállítású gyümölcspárlata, az kaphat uniós védettséget. Ott volt az újfehértói gyümölcskutató intézet, egy remek gyümölcsfajtával: a fürtös meggy jó kapaszkodónak bizonyult. Megvolt a cserépkályha, ahonnan el lehetett indulni, és Józsi ebbe belevetette magát, előbányászta a tradíciókat, és a kutatókkal együtt eredményesek lettek. A pálinkájuk először nemzeti, azután uniós védettséget nyert el. Aztán nemrég bezárult a kör, mert a gyümölcs maga is eredetvédett lett.*

*Eközben sokszor jártam Érpatakon, és élveztem a helyzetet, hogy segíthettem a Zsindelyes törekvéseit. A rendszerváltás után egy ideig a nagy szeszipari cégek uralták a piacot, Zwack, Kisvárda, Miskolc és Győr, és voltak még közfogyasztásra vegyespálinkát készítők. A minőségi pálinkakészítésben is megnyílt azonban a lehetőség sikeres vállalkozásokra, és ebben a Józsiék zászlóbontók lettek. Józsi jött, és berúgta az ajtót ebben az összeszokott szeszipari közösségben.*

*Izgalmas érdekegyeztető időszak következett ekkor, mert azt mondták az állami vezetők, akkor tudnak támogatni bennünket, ha egy nyelven beszélünk. Nem volt könnyű a közös érdeket felismertetni az eltérő szeszipari cégek között. Eredetvédett lett az unióban a pálinka, a törkölypálinka és három hagyományos pálinkánk. Józsi oltalmi kérését a hazai eredetvédelmi tanács nagyon nehezen fogadta be, mert nem ismerték. Rengeteget kellett az érpatakiaknak és a fehértói kutatóknak dolgozniuk, történelmi fogódzókat találni, szakszerű termékleírást adni, egyebeket. Megtették, és sikert arattak. Szédületes teljesítményt értek el a hazai szeszpiacon, az első ötben benne vannak, a minőségi pálinkában azóta is folymatosan a csúcson tartózkodnak.*

*Aztán a meggy után jött Józsi víziója a tanyáról, a nyírségi hagyományokról. Nemcsak a pálinkaturizmusban lépett óriásiakat, nemcsak idegenforgalmi cégek buszos vendégeit tudják fo-*

Pálinka lovagok és pálinkapártoló hölgyek fehér ruhás Fehér Asztal Lovagrend-tagokkal a Magyarok Nagy Asztala gasztronómiai fesztiválon a budai Várban 2008 nyarán: *(balról)* Bolyhos László, Papp Józsefné, Barabás Attila, Papp József, Piros László, Téglás András, Gráf József (földművelésügyi miniszter), Nagy Erzsébet, Piros Lászlóné

*gadni, hanem óriási erőfeszítéssel komplett vendégmarasztaló helyet építettek ki kápolnával, múzeummal.*

*Egy alkalommal az egész országból találkozóra hívtam embereket Érpatakra, mondták, na jó, egyszer a Piros kedvéért kibírjuk a tanyát. Aztán szemük-szájuk tátva maradt. Az igényesség, a szolgálatkészség és mindenben a folytonos jobbra törekvés megragadta őket, ahogy mindenkit, aki egyszer oda ellátogat.*

*Így lett egy bérfőző, kétkezi fizikai munkásból a XXI. század vállalkozó hőse.*

*A nyírségi, homoki tanya szülötte a hagyományra támaszkodással, a kirívó igényességgel és az engem is folyton lenyűgöző kitartásával példát mutat, és sikeressé válása közben is tartózkodó, megfontolt maradt.*

*Tanításra érdemes, amit Papp József tett, és tudjuk, látjuk, hogy újabb tervek sokszorozzák az energiáját.*

# Látogatás

A 2021. évi országos pálinka- és törkölypálinka verseny érzékszervi minősítését (szeptember 8-10.) Nyíregyházán rendezték meg. A versengés után a bírálókat és a szervezőket a Zsindelyes cég vacsorára vendégül látta. Papp József bemutatta a családi vállalkozás történetét, a párlatkészítéstől a turisztikai attrakciókig. A falatozás és poharazás után meglátogatták az üzemet is a vendégek, akik között bérfőzdések és kereskedelmi és házipálinkászok egyaránt voltak. Fehér Csaba üzemvezető tájékoztatóját hallgatva többen is álmélkodni kezdtek, a méretek és mennyiségek meglepték őket. Egyikük meg is kérdezte, jól hallotta-e, hogy egy év alatt kétmillió kilogramm gyümölcsöt dolgoznak fel. Papp József megerősítette: ha úgy jobban érthető, valóban húszezer mázsát cefréznek, de volt esztendő, amikor harmincezer mázsánál is többet hasznosítottak. S hogy senki ne gondolhassa, hogy a szavakkal és számokkal csak „vetítenek" Zsindelyestanyán, megnyomta a zsebében a raktár távkapcsolóit. Felment a három kapu, és a pálinka szakértői elé tárult a palackbirodalom.

Akkor éppen 550 ezer palack pálinka várt kiszállításra.

Erre aztán többen ittak még egy kupicával...

ERŐS SÁNDOR

## Ez már több mint elhivatottság

A szeptemberi vendégek között ott volt Erős Sándor is. Ő a fiatalabb diplomás pálinkamesterek egyike, a családjában a negyedik generációs főzőmester, jászberényi üzemük 1929 óta működik. 2021-ben feketeribizli pálinkájuk elnyerte az „Egy a természettel" vadászati és természeti világkiállítás pálinkája címet.

A pálinkamester szakmérnök így vélekedik a Zsindelyesről:

*Az egyetemi képzés idején félévente volt alkalmunk üzemlátogatásokon részt venni. 2013-ban túránk a szabolcsi főzdékbe vitt, ekkor jártam először a Zsindelyes Pálinkafőzdében. Végigvezettek az üzemen, megtekinthettük a teljes technológiai folyamatot, a gyümölcsfeldolgozást, az erjesztést, a lepárlást és az érlelést. Nagyon megmaradt bennem, hogy a bejáratnál egy modern aromatornyos berendezés mellett egy nagyon régi hagyományos gép volt beállítva, amivel a kezdetekre utaltak vissza. Emlékeztem arra is, hogy egy zsindelyes fedelű, hosszú házban, ami előtt egy gémeskút állt, megvendégeltek bennünket. Nyolc év elteltével, a mostani látogatásunkkor teljesen más kép fogadott. Megláttam ezt az új épületcsoportot a kápolnával, étteremmel, múzeummal. Mit mondjak?! Nekem nagyon tetszett. Le a kalappal Papp József előtt! Ez már több mint elhivatottság. A Zsindelyes az ő élete, és amit a szíve diktál, amit eltervez, azt előbb-utóbb valóra is váltja; annyi, de annyi energiával, amit elképzelni is nehéz.*

*A múzeumukban viszontláttam azt a hagyományos üstöt, ami nyolc éve talán még üzemelt. Ez a bírálótársaim egy részének lehet, hogy csak egy régiség, de nekem, aki a dédnagyapám által létrehozott főzdében nőttem fel, azok a plombák, az a pénzügyőr egyenruha, az a mérő, az a hűtőberendezés, mind a gyermekkoromat hozta vissza. Nosztalgia ébredt bennem.*

*Megfogott az is, ahogy Józsi beszélt a Zsindelyesről. Az a beleélés. Életszerű, valós volt minden egyes pillanata, ahogy mesélt a régi dolgokról. Otthon éreztem magam.*

*Aztán a múzeumban jött egy újabb zseniális ötlet: a különféle gyümölcspálinkák illatolására szolgáló rész. Azt mondhatom, hogy még egy gyakorló bírálónak is jól jöhet egy ilyen kis trening. Kóstoltatásaim során azt tapasztalom, hogy az emberek nem ismerik igazán a pálinkaillatokat, még az iránta érdeklődők sem, annak ellenére, hogy például a baracknak vagy a szilvának, de szinte az összes gyümölcsnek megvan a maga jellegzetes illata. Szóval ez az illatvizsga ott a múzeumban nagyon hasznos lehet. Arra emlékeztetett engem, amikor óvodásként KRESZ-dominónk volt, és a KRESZ-táblák későbbi felismerésében az a játék milyen sokat segített.*

*A kápolna és annak a története szintén arról győzött meg, hogy átgondolt és átélt világ Papp Józsefé, és nagyon megérdemelte a Pálinka Nemzeti Tanács Életműdíját. Letett valamit az asztalra. És itt már nem is csak az üzemről, a gyártásról van szó, hanem a mellé felépített világról, a szakma szeretetéről és annak tiszteletéről.*

PAPP DORINA

# Napról napra növekvő csoda a semmi közepén

*A legnagyszerűbb élményem, emlékem a Cottage-ból a saját polgári esküvőnk. Szűk családi körben 2020 nyarán tartottuk meg a Cottage udvarán. Mindig úgy képzeltem el, hogy ha egyszer majd lesz esküvőm, az természetközeli, meghitt, személyes lesz. Ez az elképzelésem maximálisan teljesülhetett a családtagjainknak, valamint a Cottage saját varázsának, hangulatának és nyugalmának köszönhetően.*

*A Cottage-ra alapvetően úgy tekintek, mint egy napról napra növekvő csodára a semmi közepén. Magával ragad a hangulata. Szeretem a légkört, ami ott körbevesz, és a rengeteg családi emléket, amelyeket megtalálhatok ott, akár a múzeumban lévő családi képekre gondolok, akár a Zsindelyes márka fejlődését bemutató idővonalra, vagy a szobákban lévő, szeretett Páll Nagymamám által készített horgolt terítőkre, párnákra. Ezt a kedves élményt csak fokozni fogja bennem a hamarosan, a nagyszüleim tiszteletére elkészülő iskola látványa is.*

*Most pedig, ha körbenézek, azt látom, hogy ez a csoda csak folyamatosan növekszik, épül és egyre inkább hatással van rám.*

# Tökéletes hely szerelemházasságra a Cottage

Zsindelyes Cottage. Két szó, és közöttük ott a feszültség az első pillanatra. Nem csak azért, mert két nyelvből valók, és nem csak azért, mert a másodikhoz érve a kiejtés gondot okozhat. Zsindelyesen szólva egyébként így hangzik: katidzs.

A jelentése sem egyszerűbb, kunyhóra és villaházra is mondhatják az angolszász világban. Az idegen szót a Zsindelyeshez kötő névadó az angol vidéki (nyaraló)házakra gondolhatott, a tradicionálisakra. A mintegy hatszázmillió forintból felépített turisztikai komplexumot 2018 nyarán megnyitó Nagy István agrárminiszter így oldotta fel a nyelvi nehézséget. A cottage-ra nincsen még olyan magyar szó, amely azt a vidéki életérzést fejezné ki, amelyre egy 21. századi stresszes és nyüzsgő városban élő embernek szüksége lehet. A cottage egy nyugodt, kikapcsolódást biztosító hely, amely egyszerűségével, békességével és alapvető értékeivel igyekszik bemutatni a táj gasztronómiáját – mondta a tárcavezető.

Nagy István agrárminiszter méltatta a Nyírség új turisztikai attrakcióját létrehozó érpataki vállalkozást

Százötven vendég barátságos fogadására és ellátására alkalmas az új Fogadó

Több egyház képviselőinek az üzenetét hordozza a Cottage, és Szent Miklós áldása megszentelt ikonról jut el a vendégekhez

A hatalmas erőt és kreativitást méltatta Jakab István, amellyel a helyi értékekre támaszkodva egy vállalkozó megtalálta a boldogulást. Az Országgyűlés alelnöke, a gazdaszövetség elnöke azt is elismerésre méltónak nevezte, hogy a Zsindelyes tulajdonosai beruházásaikkal segítik a térség boldogulását. Seszták Miklós kormánybiztos annak igazolását látta a Cottage-ban, hogy három aranykoronás nyírségi homokon is lehet minőségi turisztikai kínálatot létrehozni.

A Zsindelyes Cottage hagyományos nyírségi épületekben nyújt modern szolgáltatásokat, őszinte vendéglátást. Helyben termelt alapanyagokra épül a gasztronómia. A Zsindelyes Kóstolóház mellé fogadót, kápolnát, pálinkamúzeumot, négy nyaralóházat

Örömmel érkeznek a Cottage-ba a rokonok és a vendégek

építettek. Száztíz fát ültettek a meggyligetbe, és a mesterséges tavon polgári esketésre is alkalmas szaletli áll.

Ideális esküvői helyszín, egyháziak a kápolnában, polgáriak a tóra épített kis szigeten köttethetnek. (A love in a cottage kifejezés szerelmi házasságot jelent.) A házasulandóknak teljes élménycsomagot kínálnak, sőt kétéjszakás ingyen szállást a nászágyas Fürtös Meggy Apartmanban. A násznép további három, növénynévvel megkülönböztetett házikóban szállhat meg. Választhatnak a Festőbodza, az Illatos Birs és a Szedernye Házikó közül. Ezekben négy-négy franciaágyas szoba van, és persze pótágyazhatók.

Újabb hat vendégépületen az utolsó simításokat végezték 2021 őszén. Ezek is szép neveket kaptak: Pántlikás Szamóca, Danolós Cseresznye, Koccintós Körte, Alkonyhűs Barack, Érintetlen Szilva, Erdőszéli Málna Házikóként nyílnak meg a rendezvényvendégek számára.

A szobákban régi korokat idéző bútorok találhatók, valamennyit helyi asztalos készítette, újította fel. A berendezési tárgyak is szépséget sugallnak, gyakran újraértelmezve eredeti használatukat, hasznosságukat. Mindegyik szobában alakítottak ki nyugalomsarkot, art deco fotellel.

A stílusjegyek iránt érdeklődők a shabby chic szerény és kifinomult vonásait érhetik tetten a Cottage-ban. A Rachel Aswell által a mi rendszerváltozásunk idején trendivé tett lakberendezési stílus, a „kopottas elegancia" nem hivalkodó, inkább szerethető világa visszaköszön Érpatakon. Csupa helyi tárgyon, bútoron, textilen pasztellszínekkel és virágmintákkal. Mindezt áthatja a Rustic Greenery szelleme is, a természetközeliség. A házikók egészükben is a nyugalom szigetei.

Az életet.
IGAZÁN CSAK AKKOR
ÉLVEZHETJÜK,
HA VAN, AKIVEL EZT
AZ ÉLVEZETET
megosztjuk

Szerénység és kifinomultság,
helyben készült csipkékkel, terítőkkel

2020-ban 3527 elégedett vendég vitte a Cottage jó hírét. A vidék és a gasztronómia kedvelői itt otthon vannak

Akik vendégként megismerkedtek a Cottage-dzsal, tudják, hogy létezik már a Zsindelyes életérzés.

Esküvőkön kívül családi és céges rendezvényekre is alkalmas a turisztikai központ.

A Kóstolóházban két hangulatos terem várja a látogatókat: az egyikben tízen-tizenöten, a másikban harmincan férnek el kényelmesen. A Fogadó 160 négyzetméteres tere szekcionálható. Egybenyitva százötven fős lakodalomnak éppúgy kellemes helye lehet, mint egy konferenciának. És persze mindkét zsindelytetős ház körül hatalmas szabadon használható füves tér található, van terasz és filagória is. Előzetes bejelentkezés nélkül nem fogadnak vendégeket. A Cottage csapata azonban keresztelőn, névvagy születésnapon, házassági évfordulón is családias ellátást biztosít. Pálinkakóstolót és pálinkatúrát is szerveznek megrendelés után.

Hamar kedvelt házassági helyszínné vált a Cottage. De alighogy belemelegedtek a szervezők, a legszebb terveket is megtépázta a SARS2 néven hírhedtté vált koronavírus. A 2019-ben házasodók még biztosak lehettek abban, hogy akkor lesz az esküvőjük, amikorra tervezték. Több mint ötven pár élvezhette is a Zsindelyes minden kellemét, örömét. Még az októberi násznépekre is barátságosan sütött az alföldi nap.

Még 2020 januárban a nyílt napot is megtarthatták sok fiatal és szülő kedvére, de a 2021. évit már elvitte a pandémia. Szerencsések voltak, akik 2020. február 8. és már-

cius 15. között esküdtek. Júniusig az összes házassági rendezvényt el kellett törölniük. Főhetett a feje Gárdonyi Ancsa esküvőmenedzsernek és munkatársainak, tartaniuk kellett a lelket a türelmetlen arákban és vőlegényekben. Végül így is ötven boldog pár kelt egybe a Cottage-ban, és 3527 elégedett vendég vitte a hely jó hírét. 2021-ben aztán már a tavaszi nyílt nap is elmaradt, és a nyárra-őszre sűrűsödtek a lagzik. Októberben egyetlen héten négy nagy esküvőt is megszerveztek.

Jogilag érvényes és hivatalos esketésre a Zsindelyes Cottage-ban az érpataki jegyző jogosult. Az újabban divatos szimbolikus, személyre szabott esküvőt a hivatalos után szabadon megtarthatja egy szertartásvezető is. A www.zsindelyeseskuvo.hu honlapon minden szükséges információt elérnek a közös életre készülő párok.

Csupa fa és csupa textil. Minden szoba visszafogott eleganciával kínál nyugalmat

Apró jelek, üzenetek és kiegészítők egyik házikóból sem hiányoznak

A Cottage minden eszközzel és kellékkel rendelkezik ahhoz, hogy az ifjú párok kellemesen készüljenek fel a fogadalomtételre

# Hepe-hupa helyén kedves élmények lelőhelye

Rendhagyó posztban búcsúzott el Kazai-Papp Regina 2020. augusztus 28-án az általa megálmodott Cottage-tól. Gyermekáldást várt. Két gyermek édesanyjaként 2021-ben sem tudná érzelemmentesebben összefoglalni a Zsindelyes Cottage megszületésének személyes történetét. Idézzük fel:

*2018-tól az életem részévé vált a Cottage. A tervezés, a megszületés fázisától kezdve vele voltam. Még a nevét is tőlem kapta, amiben elsőre talán csak én hittem. Sok nappal és éjszaka van mögöttem, amikor a Cottage megszületésén és utána már a felnövésén dolgoztam. Hihetetlen, ha így visszagondolok, hogy honnan indult – egy teljesen üres, hepe-hupás kis mező volt, ahová terveztünk egy turisztikai komplexumot meganynyi funkcióval. Majd egyre inkább kikristályosodott a célja, és az, amire neki születnie kellett – a Cottage lesz a kedves élmények lelőhelye.*

*Emlékszem, az esküvő ötletére többen furcsán felkapták a fejüket, mint ahogy előtte a nevére is. De én biztos voltam benne, hogy ez a jó út.*

*Emlékszem... egy éjszaka alatt írtam meg az esküvői ajánlatunkat a pároknak szánt levelemmel együtt. Máig ezt a formát használjuk, már csak babonából is. Hozzá dekorációs kollekciót kezdtem el kidolgozni, segítséget és inspirációt kértem hozzá. Tavat építettünk a legelő közepére, ami nem titkoltan romantikus helyszíne lehet majd a házasságkötéseknek. Az építkezés kellős közepén az építésvezetővel és a tulajdonosokkal jártuk körbe a helyet, hogy elérjem, három hónappal a nyitás előtt tartsunk egy nyílt napot, amikor a párok megnézhetik, milyen lesz majd a Cottageban egybe kelni, milyen élmények fognak rájuk várni. Na meg egy szobát is teljesen készre megcsináltunk. És Gárdonyi Jani főztjét akkor kóstoltam először. Erre a napra csaknem ötvenen jöttek,*

*és már akkor bizalmat szavaztak nekünk! A végén mindenki megköszönte, hogy ott lehetett, és sorra tették fel a kérdéseiket. Aznap éjszaka semmit nem aludtam, annyira felvillanyozott a lelkesedésük.*

*Aztán 2018 júliusában megnyitottunk, és mosolygó arcokat láttunk mindenhol. Majd életre hívtuk a nyitásunk után – most már elárulom, rengeteg félelemmel és aznap végig remegő lábakkal – a másik szerelemprojektet is, a Gasztro Élményesteket. Ezek a rendezvények azóta is töretlen népszerűségnek örvendenek. Ezek a napok hihetetlen ünnepnapok nekünk is. A kollégáimmal ilyenkor mi is ott ültünk és figyeltük a rezdüléseiteket, kinek hogy ízlik, melyik ízlik a legjobban, mi az, ami a hangulatot adja, ki hogy érzi magát. Na meg milyen finomságokat hoznak nekünk is a fiúk a konyhából – máig hatalmas rajongója vagyok a Cottage konyhájának és ez már biztos, hogy nem is fog változni.*

*Az elején én voltam egyedül a Cottage – ami elég bután hangzik, de így volt, nem volt még kollégám sem. Megkaptam a tulajdonosoktól azt a bizalmat, hogy úgy alakítsam ki a szolgáltatásainkat és az arculatot, ahogy ahogy azt én elképzelem és jónak látom. Nagyon belelkesedtem. Belefolytam a nüansznyi részletekbe is: az udvarról képeket gyűjtöttem, hogy is kellene kinéznie egy Cottage-nak Magyarországon. Bútorokat újíttattunk fel, hozzá szöveteket kerestem égen-földön, a belsők stílusát kitaláltam. Na meg a lámpák a Fogadóban! A fejembe vettem, hogy pálinkás üvegek csüngnek majd a plafonról. Ezzel is meggyűlt a bajunk, de végül összejött. Közben gőzerőkkel készült az arculat, és végül összeállt egy egésszé. Megszületett a Zsindelyes Cottage.*

*Ma tizenhárman vagyunk, akik a Cottage-ot építik és működtetik, s megannyi olyan kollégánk, akikkel alkalomról alkalomra együtt dolgozunk és már szinte hazajárnak hozzánk. Nem tudom, hogy alakított a sors így mindent, de ma olyan személyek dolgoznak a Cottage-ban, akik nem egy egyszerű munkahelyként, hanem második otthonukként élik át. Akikkel egy hajtós év után adventkor együtt tudjuk díszíteni a fát mosolyogva, akikkel az idei karantén-tavasz után alig vártuk, hogy újra együtt tudjunk dolgozni és akik szívvel-lélekkel teszik a dolgukat minden nap, azért, hogy a Cottage a saját útján tudjon haladni.*

*Biztos vagyok benne, hogy a Zsindelyes Cottage útja kedvességgel, lélekkel és valódi szép értékekkel van kikövezve. És hogy miért? Mert ezek azok a szavak, amelyek elsőre felkerültek a papíromra, amikor a Cottage születésén dolgoztam és ezek azok a szavak, amiket megannyiszor emlegetünk a kollégáimmal. Ezek azok a szavak, amiket a vendégek visszhangoznak nekünk a legkülönfélébb pillanatokban.*

*Két és fél éve megszületett a Cottage, amit máig féltve nevelgettem. Most viszont egy másik szerepkör vár rám újra. Hamarosan megszületik a második kislányunk, akit legalább ugyanekkora féltéssel fogok nevelgetni, és aki majd biztosan fogja tudni, hogy mi az a Cottage, mint ahogy a nagylányom is imád kijárni a „kátidz”-ba.*

*Most a háttérbe vonulok, de biztos vagyok benne, hogy ezután is számtalan élményt tudok majd átélni a Cottage-ban én is.*

*A csapatnak azt kívánom, maradjanak olyanok, mint most, mert tőlük is lett olyan a Cottage, amilyen. Nagyon büszke vagyok rá, hogy a Cottage-on dolgozhattam és hogy pont velük tudtam elindítani és megélni az eddigi pillanatokat.*

*Maradok a Zsindelyes Cottage őszinte, legnagyobb rajongója!*

„Ez a hely arra született, hogy az emberek ebben a rohanó világban is érezzék, hogy élnek és szeretnek, hogy együtt lehessenek a számukra kedves emberekkel. Egyszerűen átszellemülsz, ha ott vagy, akár esküvőre vagy egy vacsorára, akár pár nap kikapcsolódásra érkezel oda. Mosolyogva távozol, és újratöltődik a Cottage energiája.”

Regina

# Teljes értékű istentiszteleti hely a Szent Miklós Kápolna

Az élményekkel töltődés nyugalmas szigete Újfehértó keleti széle mentén, Érpatak község nyugati határánál a Zsindelyes Cottage. A lélek hitbéli megerősítését sem kell nélkülöznie senkinek, aki rendezvényre vagy kikapcsolódásra ide érkezik.

Felépítették Isten házát.

Hajdan a tanyákról közeli nagyközségekbe vagy városokba mentek vasárnaponként a lakók istenüket tisztelni, vagy a papjuk látogatott el hozzájuk. A Zsindelyes azonban helybe hozta Isten házát. Papp József úgy gondolta, a tradícióra épülő legkorszerűbb turisztikai központban is hangsúlyos szerepének kell lennie a hitéletnek. Ezt az elgondolását erősítette az igény, hogy a Cottage-ban ne csak polgári, hanem egyházi esküvőket is tartani tudjanak. Úgy látta, erre igény van és lesz a házasságra lépők körében.

Nem is tévedett.

A Cottage részeként 2018-ban elkészült egy új kápolna. Stílusában szerényen illeszkedik a zsindelyfedeles épületek közé, magas toronnyal nem hivalkodik, de a fogadóoldalánál és belül a kifinomult egyházi igényeknek is maradandóan megfelel.

A Nyírségnek és a Hajdúságnak ezen a táján a görögkatolikus liturgia szerint élik hitéletüket a legtöbben, a Zsindelyest alapító családok is. A közelben vannak a magyar görögkatolikusok kultúrájának csúcsintézményei és jeles egyházi helyeik, mint Hajdúdorog, Máriapócs és Nyíregyháza.

Szocska A. Ábel püspök görögkatolikus rítus szerint szentelte fel az új kápolnát

Az ökumenikus kápolnát egyházi esküvőre készítik fel...

Az ablakok üveg „virágcsokrain" át jut a napfény az arára és a vőlegényre

Pálinkász cég a szakma védőszentje, Szent Miklós tisztelete alapján is választhatná a görögkatolikus egyházat, de az említett helyi tradíció meghatározóbb volt abban, hogy a zsindelyesi kápolna ennek az egyháznak a jegyeit viseli magán. A nevét persze a védőszent adta.

Papp József a szakmája csúcsa felé vezető útján folyamatosan együttműködött egyházi személyekkel, intézményekkel. Akár emlék-, érték- vagy dicsőségtáblák felavatásáról, akár ünnepségekről volt szó, de még egy keserűlikőr receptjének az összeállítása során is. Élete egyik legszebb napjaként szokta emlegetni azt a kegyelmi pillanatot, amikor a Kárpát-medence összes pálinkalovagrendjét először sikerült az újfehértói templomban egybegyűjtenie, s a lovagtársakkal közösen hódolhattak Szent Miklós ikonja előtt és imádkozni a természet adta kincs emberi hasznáért.

A kápolna megszületéséről így nyilatkozik a Zsindelyes Alapítvány elnöke.

*„Amikor megálmodtuk a turisztikai komplexumot, nagyon hamar tudtuk, hogy szeretnénk egy misézőhelynek is helyet adni benne. Ekkor kerestük meg Szocska A. Ábel Atyát, aki akkor apostoli kormányzóként végül vállalta, hogy nem csak az engedélyeztetésében, de belső kialakításában is segít nekünk. Ábel Püspök Atya válogatta összse úgy a berendezési tárgyakat és kegytárgyakat, mintha csak saját kápolnáját rendezgetné. Püspök Atyát már több mint tíz éve, még a Bazilita Szerzetesrend tagjaként ismertük meg és őszintén mondhatom, hogy azóta jó barátságot ápolunk vele. Nagy büszkeséggel tölt el, hogy az újonnan megválasztott Szocska A. Ábel Püspök Atya segítő szándéka mellett épült fel és kapta meg végső kinézetét a Szent Miklós Kápolna."*

A Szent Miklós Kápolna a görögkatolikus egyházmegye támogatását élvezi, de használata szerint ökomenikus istentiszteleti hely. Ezt jelképezte a felszentelési ceremónia is 2018. május 26-án, amikor Szocska A. Ábel püspök Isten áldását kérte a kápolnára több egyház képviselőinek részvételével együtt. A kápolna teljes értékű istentiszteleti helyként egyházi rendezvények, szentmisék megtartására alkalmas. Ökumenikus istentiszteleti helyként áll nyitva egyházi esküvők céljából. Az épület előtt alacsony lábakon, esővédő kis fedél alatt harang lakik, a Papp és a Kecskés család egyházi adományaként.

A Zsindelyes Közép-Európa zarándokútjának, a Mária útnak a vonalában helyezkedik el, ezért a vallási turizmusban ugyancsak szerepet találhat magának. Egyházi megállóhely lehet a Máriapócsra igyekvők számára, később pedig a Hajdúdorogra–Máriapócsra vezető kerékpárúton közlekedőknek.

A Kecskés és a Papp család által Székelyudvarhelyen öntetett harangot három történelmi egyház püspökei áldották meg

# Piros fénylő gömbök a siker kosarában

A tapasztalatok szerint hétévente a sok-sok elismerés mellett kiemelkedő sikert is elkönyvel a Zsindelyes. Az Újfehértói fürtös meggyből készült pálinkájukat 2007-ben vették földrajzi árujelző oltalomba, az Újfehértói meggypálinka pedig 2014-ben részesült az Európai Unió eredetvédettségében. Ezzel a márka meggypálinkái elérték az iparjogvédelmi csúcsot. Az oltalmak időtartama elvileg korlátlan.

A nyírségi meggyből azonban nemcsak pálinkát lehet készíteni. Papp József új lehetőséget látott ebben. Az oltalomszerzés tapasztalatait felhasználva – mintegy hálaképpen is a csúcspálinkájuk alapanyagának megteremtéséért – újra összefogott az újfehértói kutatóintézettel.

És újabb hét év elteltével, 2021. február 18-án magát a gyümölcsöt, az Újfehértói meggyet is bejegyezte az Európai Unió az Oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába.

Öt Újfehértón nemesített meggyfajta élvezi az uniós védelmet. Valamennyi gyümölcsszem fényes, és ha friss fogyasztásra értékesítik, akkor szárának is lennie kell. Az Újfehértói fürtös, Kántorjánosi 3 és a Petri héja éretten bordópiros, a Debreceni bőtermő és az Éva fajtáé pedig sötétpiros. A bőtermő kezd beérni először, már június végén, aztán július elején sorban a Kántorjánosi, a fürtös (elhúzódóan), az Éva és a Petri fajta. Ha pálinkának dolgozzák fel, akkor „százszázalékos” érettségben takarítják be, amikor már olyan száraz a szára, hogy géppel is lerázható.

Az Újfehértói meggy földrajzi jelzést három évvel korábban, 2018-ban már nemzeti oltalomban részesítették, ez feltétele is volt az uniós oltalom iránti eljárás megindításának.

Emléklap

ÚJFEHÉRTÓI MEGGY TERMELŐI CSOPORT

ÚJFEHÉRTÓI MEGGY

NEMZETI OLTALOM ALÁ HELYEZÉSENEK

OKLEVÉL

AZ

ÚJFEHÉRTÓI FÜRTÖS MEGGY

MAGYAR ÉRTÉKTÁRBA

TÖRTÉNŐ FELVÉTELE ALKALMÁBÓL

KIEMELKEDŐ NEMZETI ÉRTÉK

BUDAPEST, 2020. MÁJUS 21.

DR. NAGY ISTVÁN

MINISZTER

A HUNGAROKUM BIZOTTSÁG ELNÖKE

HIRDETÉS

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEK ÉS FÖLDRAJZI JELZÉSEK NYILVÁNTARTÁSÁBA TÖRTÉNŐ BEJEGYZÉSÉRŐL

Újfehértói meggy

EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE-GENERAL FOR AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

Brussels, 7/11/2021

EXTRACT FROM THE REGISTER

OF PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN AND PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATIONS ESTABLISHED BY ARTICLE 11 OF REGULATION (EU) NO 1151/2012

1. Name: Újfehértói meggy
2. Class: Class 1.6. Fruit, vegetables and cereals fresh or processed
3. File number: PGI-HU-02411
4. Type: Protected Geographical Indication (PGI)
5. Country: Hungary
6. Date of registration: 18/02/2021
7. Legal instrument: Official Journal L 57, 18.2.2021

Francis FAY

Két évvel később a magyarság kincseinek gyűjteményébe, a magyar Értéktárba bekerült az Újfehértói fürtös meggy gyümölcsfajta. Kiemelkedő nemzeti értékként tekinthetünk rá. Már csak a Hungarikum elismerés hiányzik a Zsindelyes dicsőségfaláról, és ha az is meglesz, akkor együtt emlegeti ország-világ a makói hagymával, a csabai kolbásszal vagy a tokaji aszúval.

*Az Újfehértói meggy Európa kiemelt értéke lett Papp József munkássága által, de ő egy nyilatkozatban is hangsúlyozta: az oltalom nem a tulajdonában lévő Zsindelyes Pálinkafőzde privilégiuma.*

*„A siker közös és mindenkinek lehetőséget teremt, mert közös értékként ismertettük el Brüsszellel. Meghatározott földrajzi környezetben, a Nyírségnek egy adott részén kell termeszteni ezeket az Újfeértón nemesített gyümölcsfajtákat. Konkrétan kizárólag csak az Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Nagykálló és Újfehértó, illetve a Nyíregyházához tartozó Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Lászlótanya és Újsortanya közigazgatási területén termesztett meggyre érvényes az uniós védelem. Az abból készült terméket is csak akkor lehet újfehértói névvel illetni, ha a technológiai leírásoknak, termesztési előírásoknak megfelel. Tehát egy elég komoly feltételrendszert támasztottunk magunkkal szemben."*

# Új köntösben idézik meg a múltjukat

A pálinka attól jó, hogy már a születése pillanatában kész és teljes élvezeti értékkel bír. A Zsindelyes 2004 és 2017 között ezt a tudást fejlesztette a legmagasabb fokra.

A Zsindelyes született pálinka.

A pálinkájuk által nyújtott feltételek között a tulajdonosok tovább szőtték az álmokat.

A Zsindelyes cég 2017-18-ban elérkezettnek látta az időt, hogy ne csak nyitottan, a mai kor igényeinek megfelelő köntösbe bújtatva továbbörökítse a tradíciók erejéből is táplálkozó értékeit, hanem azokat megsokszorozza.

Felépítették a Zsindelyes Cottage első ütemét, turisztikai-közösségi teret hoztak létre egy mesterséges tó közelében hét egységből, múzeumtól a nyaralóházakon át a kápolnáig.

Kétmillió kilogramm gyümölcsöt dolgozott fel 2018-ban a főzde, és már 2019-ben felfutott az esküvők száma a Cottage-ban.

A természet 2019 óta, a Covid fedőnevű SARS2 vírus világjárása pedig 2020-tól megszorongatta az érpataki Zsindelyes-csapatok munkatársait és a megkurtította a cég bevételeit. Drágult az általuk igénybe vett szolgáltatások díj, emelkedett a szervizköltség. A prémium pálinkák fogyasztása a sok üzletbezárás, rendezvénykorlátozás miatt jócskán visszaesett, csak a kommerszebb italok maradtak kelendőek.

A gyümölcstermés változásait megszokták, de a 2019-ben begyűjtött mindösszesze 1,5 millió kilogramm gyümölcs Fehér Csaba üzemvezetőben is a legrosszabb emlékeket idézte fel. A következő esztendőben éppúgy tarolt a fagy és a gombásodást keltő szeszélyes esőzés a gyümölcsösökben, és alig százezer kilóval tudták növelni a beszerzést.

*„Nem tehetünk engedményt, csak kiváló minőségű termést vásárolunk fel a prémium pálinkákhoz. 2021-ben talán ismét elérjük a kétmilliós beszállítást* – reménykedik októberben az üzemvezető. – *Záport az idén alig láttunk, hosszasan volt nagyon meleg idő. Ezért az idén jó cukorfokkal találkoztunk, kiválóak voltak a meggyek és a szilvák. Nagy tanulsága az elmúlt éveknek, hogy a szuperintenzív, támrendszeres, jéghálós és öntözéses termesztési technológia az egyedül járható út a szélsőséges hatások kivédésére. Ezért az alma- és szilvaültetvényekre is re-*

Két tucat épületben működik majd Kelet-Magyarország új vonzereje, a Zsindelyes Cottage és a Fürtös Manufaktúra

Az egészséges élet természetes világába pillanthat be, aki a leendő Fürtös Régió központjában piheni ki a városi nyüzsgést

*zisztens fajták kerülnek, és ezért kiveszőben van például a Jonatán és a Besztercei. Több helyen, ahol nem tudtak öntözni vagy gombásodás indult be, ott elég nagy volt a termésvesztés. Például a meggy néhány gazda ültetvényében rászáradt a fára, susinkásodott. Ha nincs benne lé, a rázógép sem tud vele mit kezdeni.*

*Mi a környező vidékekről szerezzük be az alapanyag zömét, lehetőleg állandó szerződésesektől. Kajszit hozunk délebbi tájakról. Az idén lényegében csak bodzát és birsalmát vettünk előszerződés nélkül."*

A pálinkafőzde lényegében önálló lábakon áll. Voltak ugyan hetek, amikor 2020-ban a koronavírus miatt munka nélkül maradtak, és ez negyvennél több család bevételeit apasztotta, de túlélték. Rendre fel is töltötték a 180 ezer liter kapacitású tárolótartályokat.

Hónapokra le kellett állítani az esküvőket, Cottage-élmények helyett Covid-élmények érték a házasulandókat és az esküvőszervezőket.

Papp József egy alkalommal úgy fogalmazott: 2020-at halálra verte a Covid. Sok álmatlan éjszakája volt, de a terveiről nem tett le. Sőt, talán azt is mondhatjuk, éjjelente ébren szőtte tervekké a korábbi álmait.

Nappal ugyanis a károk elhárítása mellett a Cottage második beruházási ütemét szervezte 2020-21-ben. Az első ütembelinél is nagyobb ívű építkezések gőzerővel folytak. Elkészült a játszótér, a kondipark. 2021 őszén már szinte csak zsindelyt kellett szerezni a hat új nyaraló házikó tetejére. No meg a hosszú wellness-épületre, amely 2022-től a legteljesebb kényelmi szolgáltatásokkal egészíti ki az igazi Cottage-élményeket. Álltak a tanyasi iskola falai. „Enélkül nem lenne teljes a tanyasor és a múltidézés sem – magyarázza el Papp József. – Az apósom tiszteletére emeljük ide, de engem Revák tanító bácsira is emlékeztet, akihez iskolába jártam."

A kápolnával átellenben épül a hajdani nyírségi zsellérházak újragondolt változata. Méreteiben és jórészt anyagában is egy

A tanyán élők nehéz sorsával, önfenntartó képességével és a nyírségi táj adományaival a csűrben ismerkedhetnek meg a jövendő nemzedékek

muzeológusok által Pócspetriben tanulmányozott és Sóstón újraépített zsellérház fogadja Zsindelyesen a látogatót. Tájba illően ezt nem zsindely fedi, hanem nád, ahogy a régieket is az borította be az akác szarufákon.

Csárda is lesz, nem is akármilyen, valódi közösségi tér, és benne egy Zsindelyes trezor. 2020 meggypálinkájából 20 litert, 2021 friss nedűjéből 21 litert őriznek benne, és a számsor folytatódik.

Helyükre kerülnek az útmenti ikonok is.

Mindez még 2021 termése a Zsindelyesen, de Papp József eközben már a Fürtös Régió és a Fürtös Manufaktúra felépítési programján dolgozik.

Korábban kigondolt már hozzá mindent. Bejegyeztette a Fürtös Régió védjegyet, és meghatározta, milyen épületek, milyen funkciók legyenek az új kézművesturisztikai paradicsomban.

Számot vetett azzal, hogy a Cottage két üteme által lesz Zsindelyesen rendezvényvényekhez elegendő helyszín és szálláshely. Rendezvények nélkül is tudnak szálláshelyet adni azoknak, akik itt akarnak kikapcsolódni. Minden adottságuk megvan a pálinkatúrák és -kóstolók magas színvonalú megtartásához. A Mariazell és Csíksomlyó közötti Mária-út a közelben halad el, így az egyházi turizmusban is részt tudnak venni.

De ő többet akar, a Dessewffy-birtokon hajdan volt épületek mai változataiban az itt élők és dolgozók számára hasznot hozó, másoknak élményt nyújtó szolgáltatásokat épít ki. Tapasztalatból tudja, hogy a beruházás pénzkérdés, de a folyamatos működtetés, az önfenntartó attrakció az igazi kihívás.

Látott ausztriai példákat, ahol a saját életüket és tevékenységüket hasznosították családok turisztikai célból. Aki nem rendezvényre jön, nem száll meg, az is talál magának majd elegendő érdekességet, élményt és tanulságot Zsindelyesen.

Az újabb beruházási körben istálló épül, és sőremarhák kapják a feldolgozott gyümölcsmaradékot, mint a Dessewffyek idején. Tartanak mangalicát is, és más állatokat, aprójószágokat, mint régen a tanyákon. Talán még bivalyok is dagonyáznak, ami persze újdonság lesz a vidéken. A mai

Meggyfaligetek között hagyományos stílusú épületekben a legmodernebb technológiák és berendezések szolgálnak arra, hogy a táj és ember természetes kapcsolatát élvezhessék a látogatók. 2021 őszén még dolgoztak az építők

kor igényei szerint ily módon állatsimogató programot is szervezhetnek.

Az egyik nagy épület a csűr lesz, az uradalmi magtár mintájára. Mellette lucerna-, kukorica- és búzatáblák adnak takarmányt 2022 nyarától.

Mintegy ezer négyzetméteren épül ki a manufaktúra, amelyben a meggyet a tervek szerint húszféle termékké dolgozzák fel. Méghozzá üvegfalak mögött, bárki által jól láthatóan. Lesznek természetesen meggypálinkák, likőrök, brandyk, rostos levek, lekvárok, borok, pezsgők és sörök, teák és aszalványok. Sőt még meggymézet is csorgatnak, a meggyligetük virágáldásának köszönhetően.

A múltidéző épületekben XXI. századi technikai megoldásokkal élnek. Például egy robot tölti pohárba a meggymanufaktúra termékét, ha minden jól megy. A manufaktúra szolgáltat a Cottage-nak is mindent, ami a falai között készül. Termelői piacot is létrehoznak, két hajdani cselédházra emlékeztető építményben, hogy ne csak meggy legyen az új komplexumban. Gyógynövényekkel nem foglalkoznak, de tudják, amit egyre több tudományos kutatás is alátámaszt, hogy a meggy kincs az egészséges élet számára.

A Zsindelyes hagyja, miként a pálinkák esetében, hogy a gyümölcstől legyen jó minden minőségi terméke.

A tervek és a makettek már ott vannak a tulajdonos asztalán.

Addig nem nyugszik, amíg a Zsindelyes – a meggy, a pálinka, a Cottage, a Manufaktúra és a Fürtös Régió által – olyan magaslatra nem jut, mint például a terroirján felemelkedett Champagne.

Nehéz dió.

De ki gondolta húsz éve, hogy a meggyből prémium pálinkát lehet főzni?

Egyedül Papp József.

# A felhasznált irodalomból


- *70 év a gyümölcstermesztés szolgálatában.* Újfehértói Kutató Állomás 1949–2019. Szerk.: dr. Szabó Tibor, dr. Takács Ferenc. NAIK–ÉKASZ.Újfehértó, 2020.
- *A legjobb pálinkák.* Budapest, 2007, Népszabadság TOP kiadványok, 2007. Sorozatszerk. Issekutz Erzsébet, szakszerk. Soós Kálmán
- Dessewffy Emil: *Alföldi levelek, XIII.,* Századunk, 97. szám, 1840. december 3.
- Éble Gábor: *A Cserneki és Tarkeői Dessewffy család*, Budapest, 1903.
- Gróf Széchenyi István: *Selyemrül.* Pesten, 1840. Illetve *A' selyemről* c. recenzió, Századunk (Pozsony), 90. szám, 1840. november 9.
- Jónás József: *A Zsindelyes. Emlékek és történetek a tanyáról, sorsokról és a pálinkafőzdéről.* Újfehértó, 2008.
- Kazai-Papp Regina: *A hazai pálinkapiac alakulása az 1990-es évektől napjainkig.* Debreceni Egyetem, 2013.
- *Közelítések a pálinkakultúrához.* Budapest, 2013, Inter. Szerk. Balázs Géza, Viga Gyula
- *Köztelek.* Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület hivatalos közlönye. Budapest, 1896. évi számai
- Luby Margit: *A szilva hazája.* Néprajzi Értesítő, 1939. 300-310. p.
- *Nyírvidék.* Nyíregyházán kiadott heti-, majd napilap, 1919-ben a direktórium lapja. 1891 és 1921 közötti számai
- Páll István: *Paraszti pálinkafőzés, kis- és nagyüzemi pálinkafőzők a 18-19. században az Észak-Tiszántúlon és Bereg megyében*. Miskolc
- Páll István: *Pálinkafőzők a múlt század eleji Szabolcs megyében.* Múzeumi Kurír, 1985. 49. 71-76. p.
- Papp Dorina: *A Zsindelyes Kereskedőház Kft. minőségmenedzsment rendszerének fejlesztése.* Diplomadolgozat, Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, 2016.
- Pók Judit: *Szabolcs vármegye katonai leírása, 1782-1785.* A Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Levéltár Kiadványai II. Közlemények 6., Nyíregyháza, 1992
- Soós Kálmán–Dlusztus Imre: *A jó magyar pálinka.* Algyő, 2015, Könyvtárház. (Első kiadás: Szeged, 2013, Mihazánk Könyvkiadó.)
- Szabó Tibor: *Az északkelet-magyarországi meggy tájfajta-szelekció eredményei és gazdasági jelentősége.* Doktori disszertáció, Budapesti Corvinus Egyetem, 2007.
- *Újfehértó története.* Szerk. Buczkó József. Újfehértó, 2000.

- Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára (MNL OL) Dessewffy-gyűjtemény, P. 86. 19. D.I. 127.; P. 89. 6. 13.; P. 92. 4. XXXIX.; P. 93. 36. és 37.
- Magyar Nemzeti Levéltár Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Levéltára (SZSZBML), VI. 181. Nyíregyházi Állami Földmérési Felügyelőség iratai; VI. 301. Iparfelügyelőség iratai; X. 204. Szabolcs Vármegyei Tűzkárbiztosító Egyesület iratai, 1843-1852.
- Magyar Mezőgazdasági Múzeum könyvtára, Budapest