

## Egy kupicával

„Közhely, de a zsűri ismét néhez helyzetbe került!” kezdte véleményét Forschner Rudolf a gasztronómiai szövetség, valamint a szilvapálinka zsűri elnöke a IX. Szilvanaphoz szervesen csatlakozó pálinka minősítés eredményhirdetésén. A 2006. évben Magyarországon megrendezett desztillátikumok vetélkedőjén, a lakosság és a népességhez viszonyított nevezések alapján Szarvason volt a legmagasabb számú részvétel. Az egyenlő esélyek miatt a bírálat előtt már minden szesz-párlat a hűtőben várta sorsát. Szilva és egyéb kategóriákban gyűltek a nevezések. Így a két zsűri elé 17 féle szilvapálinka és 22 féle egyéb gyümölcs ill. vegyes pálinka került. Ezután a zsűri felöntött a garatra, de csak egy-egy nyeletnyit valamennyi rivális párlatból. Nagy szigorral nézték az alkoholos folyadék színét, illatát és ízét. A szilvazsűri elnöke elmondta, hogy idén aggódott a nevezések száma miatt. Nagy tehernek vélte komolyan és felelősséggel összehasonlítani a számos szilvából készült alkoholt. Úgy folytatta, hogy már a palackok felvezetésénél, az üveg megjelené-

séből észlelhető volt az igényesség és kultúráltság. Az általa harmadjára elnökölt zsűri ilyen jó minőségű versenytételekkel, mint 2006-os, nem találkozott eddig. A rengeteg jó desztillátum között niansznyi különbségek döntöttek el a sorrendet. Így szilvapálinka kategóriában arany minősítést kapott Szucsán György főzete, ezüstöt Adamik Péter szilvórium, bronzot pedig Magyar Péter pálinkája. Rafaj János falugazda, mint az „egyéb” kategória zsűrielnöke úgy vélekedett, hogy mind évjáratban, mind minőségben kitűnő tesztalanyokkal szolgáltak a szarvasiak. Az egyéb pálinka kategóriában Makan János 2006-os barack pálinkája és Besenczy Zoltán törkölye vitte a pálmát, ezüstöt Trabach István barack desztillátuma és Varga István vegyes pálinkája kapott. Bronz minősítést Demcsák János finom, gyümölcsillatú alma és körte pálinkájának adtak. Összességében tisztának, esztétikai hibáktól mentesnek mondhatók a főzetek. A gyümölcs minősége, a cefrekezelés, az erjedés mind visszaközönnnek a pálinkáspohárból. A beérett ízeket eltéríteni nem

lehet, erre nagyszerű példa az ágyas pálinka. A lokális hozzáállást a Magyar Gasztronómiai Szövetség és az I. Magyar Fehér Asztal Lovagrend a résztvevőknek nagyon köszöni, meghajol a produktumok előtt, és kéri, hogy a jövőben ne adják alább, hiszen évről-évre bizonyítják, hogy méltón hozzájárulnak az e kategóriában jegyzett hungarikum magas minőségéhez. A Kárpát-medence hihetetlen nagy előnye a talaj és az éghajlat tekintetében, valamint az emberek hozzáértése és szorgalma teszi legyőzhetetlenné és megkülönböztethetővé az ellenlábasként alkoholfeleségekkel szemben a pálinkát. A pálinka szó védjegy, mely igazi minőséget feltételez. Négy éve csak a Magyarországon főzött és 100% gyümölcsből készült szesz-párlat nevezhető pálinkának de Szarvason rissz-rossz, sikertelen főzetnek nyoma sem volt. Naponta egy kupica elfogyasztásával mi is népszerűsíthetjük a kulturált alkoholfogyasztást. Ennyit bátran behajíthatunk a galér mögé, már csak úgy vényomás karbantartó, vírusgyengítő gyógyírként is.

- Maya -

## 48 éve érettségiztek



Lohr Gyula, Veszter Géza, dr. Szakács György, Eri Imre, Czinkóczki Pál, Apáti Nagy Gábor, Szedmodhraszki Erzsébet, Zvada Judit, Makarov Zsuzsa, Zviczkli Edit, Podani Anna, Regős Máttyás, Blaskó Anna, Freska Irén, Opauszki Pál, Hipszki Éva, Nyári Mihály, Gyurcsik Olga, Krizsán György, Matusik Zsuzsa, Bánáti Endre, Kasuba Judit, Fazekas Ferenc, Bracsok Mária, Demjén Zsuzsa, Nobik Erzsébet, Csicsely Zsuzsa. Guggolnak: Bontovics Béla, Kovács Béla, dr. Kutas Ferenc, Tákos Éva, dr. Fabó János

Az 1954-58-as A-B-C-s vadjások 48. találkozója gyűltek össze az almamáter udvarán (Óvóképző). A megjelentek koszorút helyeztek el az elhunyt tanárok emléktáblájánál. Ezt

követően dr. Lovász György tanár úr osztályfőnöki óráján vettek részt, ahol mindenki beszámolt az eltelt évekről.

Az osztályfőnöki órát követve a Halászcserkésben fehér asz-

tal mellett folyt a kötetlen beszélgetés a késő esti órákig. A zárás az volt, hogy az ötvenedikén ugyanígy, ugyanitt, ismét találkozunk.

Ny.M.

## Röviden

### Angol

Angol kezdő, újrakezdő és haladó, 60 órás nyelvtanfolyamok indulnak októbertől felnőtteknek a Vajda Péter Művelődési Központban. Az oktatás kis csoportokban történik, heti 1 vagy 2 alkalommal, az esti órákban. Jelentkezés és további információ: Szigeti Krisztina nyelvtanár 20/532-7332

### Családi Istentisztelet

Szeptember 17-én, vasárnap 10 órától az Újtemplomban gyermekek és fiatalok szolgálatával Családi Istentisztelet lesz. Délután 4 órától a gyülekezeti teremben felekezeti imaórát tartunk. Szeretettel várunk mindenkit.

### Újtemplomi Evangélikus Gyülekezet

### Felhívás

A Fidesz – MPSZ Szarvasi Csoportja 2006. szeptember 23-án, 8.00-kor, a Fő téri Iskola előtt buszt indít a Fidesz – MPSZ nagygyűlésére. Az utazási költség 1.700 Ft/fő. Jelentkezés: Fidesziroda Szarvas, Kossuth u. 50. (Piac bejárata mellett). Minden érdeklődőt tisztelettel várunk.

### Hirdetmény

Szarvas Város Önkormányzata Képviselő-testületének Népjóléti Bizottsága a 369/2006.(IX.5.) számú határozatával döntött a Szarvas, Tanya 227. számú bérlakás bérlőjének kijelöléséről, a döntés megtekinthető a Polgármesteri Hivatal hirdetőtábláján.

Polgármesteri Hivatal

### Jubileumi mérközés

Fennállásának 50. évfordulója alkalmából jubileumi mérközést játszik a Krakó-Előre Öregfiúk válogatott csapata a Békéscsabai Jókai Színház színészválogatottjával szeptember 17-én, Szarvason, az Előre Pályán. Az ünnepi program délután fél háromkor kezdődik emléktábla avatással, a meccs kezdőlövésének időpontja 15 óra.

### Hagyma, krumpli

A Nyugdíjas Érdekvédelmi Közhasznú Szervezet szeptember 22-én hagymát és krumplit árúsít 60.- Ft/kg áron, a könyvtérszet mellett. Lázár Lajos, elnök

### Gazdira várnak

A Városi Gyepmesteri Telepen (Berényi út 169/1.) sok szép kutya keresi, várja szerető gazdiját. Különböző fajtájú és korú kutyák közül válogathatnak, s vihetik el ingyen a leendő gazdik majdani házőrzőjüket, játzórtásukat, kedvencüket.