

Ettek, ittak, versenyeztek

Lehet élni bor és házikolbász verseny nélkül – tartják a kertbarátok – de nem érdemes. A hagyományra Mótján Tibor a Szarvasi Kertbarát Kör elnöke emlékeztette a Szlovák Ház vendégeit, aki ez alkalomból a Szent Vince Borrend tagjaként, a rájuk jellemző díszes viseletet öltötte magára. Borrend-társa, a város polgármestere Babák Mihály ezúttal egyszerű „öltönyakkendőben” köszöntötte a kertbarátokat, mivel hivatali teendői nem engedték, hogy hosszabban időzzön a kedves társaságban. Azt viszont ő már úgyis tudja, s ezt ezúttal is elmondta, hogy a szarvasi kolbásznak nincsen párja. Ha valaki jóllakott ezzel a finom kolbással és erre megivott még egy pohár jó bort is, akkor másképpen látja a világot. Márpedig a derűs hangulat megőrzésére Babák Mihály szerint fontos a mai nehéz helyzetben is.

Tehát a borok borokkal, a kolbászok kolbászokkal versenyeztek. Amennyiben egymással versenyeztek volna, akkor fölényesen győztek volna a borok, legalábbis ha a versenyzők számát tekintjük. Huszonöt féle bort neveztek a versenyre, ami jelentős fölényt jelent az öt vastag és az öt vékony kolbással szemben. Pedig talán nem téves az a megállapítás, hogy sokkal többen készítenek manapság Szarvason házi kolbászt, mint ahányan borkészítésre adják a fejüket.

Persze talán nem volt ez így mindig. Gyuriczáné Kajdi Ilnával a borverseny zsűrijének elnökével beszélgetve ugyanis kiderült, hogy az 1800 évek végén bekövetkezett nagy filoxéra (szőlő gyökértetű) vész előtt Szarvason nagyon sok szőlő volt. Erre utalnak az Ezüstszőlő, Érpárti szőlők elnevezések is. Azután azonban csak amerikai oltványokat volt érdemes telepíteni, amit csak a módosabb emberek engedhettek meg maguknak, tehát kevesebb volt a bor is, ami megtermett ezen a vidéken.

Gyuriczáné – aki képzett borász, valamikor Tokaj-hegyalján dolgozott, versenyeztetett borokat – elmondta mi az alapvető különbség a hegyvidéki és az alföldi borok között. Az eljárás, amellyel készülnek. A hegyvidéken, ahol a tufába vájdt pincékben sokáig állhatott hordókban a bor, oxidatív eljá-

rással készült a magyarok itala. Az alföldön nem volt ekkora tároló kapacitás, a borok reaktív eljárással készültek, ami azt jelenti, hogy a szüretelés után, télen egyszer-kétszer lefejtették a bort, amit ezután demizonokban tároltak. Egy év alatt a szőlőből bornak kellett lennie, hiszen jövő ősze kellett a tárolóhely a következő szőlőnek. Meg hát az alföldi borokra jellemző is, hogy bizonyos idő után elfáradnak, tehát előbb-utóbb vagy meg kell inni, vagy el kell adni.



Míg a hegyvidéki borok testesek, az alföldön készülték vékony boroknak nevezik. A tapasztalt borkóstoló – aki egyébként 18-19 éve zsűrizi a szarvasi kertbarátok versenyén a borokat – a nemes nedű jellemzésére használt több ezer szakkifejezés közül a következőkkel illetve a szarvasi bort: finom, üde, gyümölcsillatú.

Allításának igazáról ezen az április 23-iki csütörtökön is meggyőződhetett a zsűri, melynek tagjai rajta kívül a gyomaendrői Adám József és a szarvasi Réthy Péter volt.

A házi kolbászokat Raffaj János szarvasi falugazda vezetésével szintén három tagú zsűri bírálta. Gyomaendrődöt Kovács Antal képviselte a szarvasi Litauszki György mellett. Most a kolbászok titkaira nem tértünk ki, pedig biztosan sokat lehetne mesélni a jó kolbásról is. Legközelebb majd ezeknek a rejtélyeknek eredünk nyomába.

A versenyben a következő eredmények születtek.

Fehérbor kategóriában arany minősítést szerzett: Gombkötő János (kövidinka), Hajdú Pál (olaszrizling),

Medvegy Mihály (bianca-zalagyöngye), Trabach István (vegyes), Mótján Tibor (vegyes). Ezüst minősítést kapott Hajdú Pál (cserzegei fűszeres).

Vörösbőr kategóriában arany minősítést ért el: Gombkötő János (kékfrankos), Körösparti András (vegyes), Raffaj János (zweigelt), Medvegy Mihály (néró), Mótján Tibor (othello) Laczó Mihályné (vegyes). Ezüstminősítést kapott: Körösparti András (vegyes), és Garai Pál (direkt termő).

Gyümölcsbor kategóriá-

ban arany minősítést szerzett: Körösparti András (csipkebogó), és Demeter Péter (meggy). Ezüstminősítést ért el: Hajdú Pál (meggy), Liska Jánosné (meggy), Litauszki György (cigánymeggy) és Demeter Péter (cigánymeggy). Bronzminősítést kapott Jurák Pál (csipkebogó).

Rose bor kategóriában arany minősítést szerzett Medvegy Mihály (néró), és Raffaj János (zweigelt). Ezüstminősítést ért el Garai Pál (direkt termő).

Schiller bor kategóriában arany minősítést szerzett Litauszki György.

Vékony kolbász kategóriában arany minősítést kapott Cséke Lászlóné és Gombkötő Sándor. Ezüstminősítést ért el Trabach István és a Tessedik Sámuel Kertbarát Kör. Bronzminősítést szerzett Kovács András.

Vastag kolbász kategóriában arany minősítést szerzett Mótján Tibor és Gombkötő János. Ezüstminősítést kapott Gulyásné Janurik Anamária és Gombkötő János. Bronzminősítést szerzett Kovács András.

Szarvas és Vidéke Általános
Fogyasztási és Értékesítő
Szövetkezet Szarvas

MEGHÍVÓ

Ezúton értesítjük, hogy a szövetkezet közgyűlését

2009. május 15-én 14 órára

összehívjuk.

Közgyűlés helye: Szarvas, Szabadság út 32.

Árpád Szálló díszterme

Napirendi pontok:

1. Az Igazgatóság beszámolója a szövetkezet 2008. évi munkájáról, a szövetkezet gazdálkodásáról.
Előadó: Bódi Jánosné elnök
2. A 2009. évi üzleti terv előterjesztése.
Előadó: Bódi Jánosné elnök
3. A Felügyelő Bizottság beszámolója a 2008. évi munkájáról, javaslata a 2008. évi mérleg és eredménykimutatás elfogadására, az eredmény felosztására.
Előadó: Roszik Mihályné FB. elnök
4. Döntés a jegyzett tőke változásáról.
Előadó: Bódi Jánosné elnök
5. Bejelentések.

Megjelenésére feltétlenül számítunk.

Határozatképtelenség esetére a közgyűlést ugyanaznap 14,30 órára ismételten összehívjuk, és az így megismételt közgyűlés a meghívóban szereplő napirendek esetében a megjelent tagok számára tekintet nélkül határozatképes lesz.

Tisztelettel:

Igazgatóság