

Pálinkakóstoló a Stelázsiban

Azt kell mondjam, jó dolgunk van mostanában, mert magabiztosan vethetjük bele magukat abba a sör, bor pálinka „kánaán-ba” melyet a hazai minőségre érzékeny termelők és főzdek biztosítanak számunkra.

A magyar embernek a pálinka, hol gyógyszer, hol elixír. Nem ismerek olyan háztartást, ahol nem lenne legalább egy fél literes palackkal belőle, ha más miatt nem is, de a vendégeknek félretéve.

Október 22-én kötetlen és egyedi módon a **Madarasi Pálinkafőzde** mutatkozott be a **Stelázi étteremben**. Mitől volt kötetlen? Attól, hogy a megkóstolható 8



pálinkát minden vendég egyéni ízlésének megfelelően a saját ütemében fogyaszthatta el.



És mitől volt egyedi? Attól, hogy a Pálinkafőzde képviselője jó házigazdaként minden asztalhoz leült, és szívesen válaszolt minden, a pálinkákkal kapcsolatosan felmerülő kérdésre.

A 70 éves Madarasi Pálinkafőzde több mint 50 éve már, hogy hagyományos módon, kétszeres lepárlással főzi italaát. Eredményességüket messzemenőig alátámasztja, hogy termékeikkel az elmúlt négy évben 3 champion, 13 arany, 16 ezüst, és 17 bronzérmét gyűjtöttek be.

A pálinkák egy sötétvörös anyaggal bélelt hűtött bőröndből kerültek elő. A fél literes tetszetős dugóval lezárt palackok nyakán, közvetlen a Hagyományok, Ízek, Régiók logó alatt, egy kis nemzeti színű madzagon néhány velős gondolat olvasható a Madarasi pálinkáról angol és magyar nyelven is. A címke teljesen letisztult és sallangmentes, véletlenül sem

hivalkodó. Miután kívülről kimerítően megismertük a terméket, asztaltársaságunk egybehangozóan a **szőlőpálinka** mellett tette le a voksát, így azt kóstolhattuk meg elsőként.

Kellemes volt számomra az a meglepetés, hogy ellentétben más, legtöbbször parfümös illatú szőlőpálinkákkal ez egyáltalán nem volt hivalkodó. A korty végén szolid, de tiszta szőlőíz sejlett fel, mely hosszasan megmaradt szánkban. Mint megtudtam Cserszegi fűszeres, és Saszla szőlőkből készült, *-így már érthető a visszafogottsága-* és a 2014-es Országos Pálinka és Törkölypálinka versenyen ezüstérmét kapott. Megjegyzem joggal.

Második tételként még az előételek megérkezése előtt a **barackpálinka** került a terítékre. A pálinka tiszta volt, és egyenes, illatában ismét diszkrét zamatok húzódtak meg. Asztaltársam megjegyezte, hogy jobban kedveli a pohárból inkább kiugró illatú barackpálinkákat, (sokan vannak ezzel ugyanígy) de az ízében nem talált kivetnivalót Ő sem.

Mivel nem lehet csak úgy büntetlenül pálinkázgatni, köztudottan meg kell ágyazni az itálnak jóféle, könnyűnek véletlenül sem mondható étellekkel.



Előételként megérkezett a háromszögformára vágott házi kenyérből készült pirítós, melyre füstös ízű padlizsánkrémet, és tarja rilette-et kenhattünk. Ez előtt bevallom még soha nem ettem ilyet, azóta pedig számtalan receptet kerestem az interneten, mert őszintén rajongója lettem ennek a műfajnak. Ebben a pillanatban úgy érzem, napokig sem tudnám megenni ezt az egyszerű ételcsodát.

A könnyebb utat választóknak alternatív megoldásként mozzarella paradicsom salátát, rózse salátát valamint egy igazán tökéletes tavaszi stílusban elkészített majonézes burgonyasalátát tálaltak fel.

Harmadik italunknak a **szilvapálinkát** választottuk.

A szilvapálinka talán a legáltalánosabb pálinkafajta.

Egy főzde stílusa rögtön megmutatkozik abban, hogy milyen a szilvája. Így bár nem tartozik a kedvenceim közé, mégis ha alkalom nyílik rá, pusztán ismeretszerzési célból mindig megkóstolom, és ez ebben az esetben nem okozott csalódást.

Ezt követően csészében felszolgálták a szárazabb levesünket, amit füstölt tarja kockákkal dúsítottak. Az alapjaiban is gazdag ízű levest megtoldottuk még egy kanál tejföllel, amit két kanálmerítés közben sem felejtettük el folyamatosan dicsérni. Sajnos nem találkozhattunk személyesen a Konyhafőnökkel, hogy köszönetnyilvánításunkat kifejezzük, de természetesen a mindig készséges üzletvezetőt megkértük, hogy adja át számára őszinte gratulációnkat.



A főétel előtt, mindenképpen szeretnénk volna megízlelni az **almapálinkát**. Ezt bizony nagyon jól tettük, mert a szőlőpálinka után ez az a tétel, melyet személyes kedvenc kategóriába soroltunk. Az illata pontosan olyan diszkrét volt, mint amikor egy hideg téli estén az ember kinyitja a kamrája ajtaját, ahol néhány láda almát is tárol. Az alma illata nem uralja a levegőt, de kitörölhetetlenül és összetéveszthetetlenül érezhetjük, ott van. Szép volt ez a pálinka is.

Kisvártatva egy tálca hagymás, burgonyás tepsis csülök, citromos vajban pácolt naphal filé, és borsos gombás pulyka ragu halom érkezett hozzánk különféle köretekkel. Kifogástalan volt ez a kombináció is. A továbbiakban kóstoltunk még finom **birs, bodza és feketeribizli** pálinkát is, de a **meggypálinka** volt az, amire külön kitérnék. A meggy illat mellett némi pajkossággal meghúzódo egyéb aromák érzete rögtön beindította a fantáziánkat. Kóstolást követően megfogalmaztuk, hogy némi rumos, punch-os utóérzet fedezhető fel az italban, ami nagyon jól állt neki. Kifejezetten hölgyeknek ajánlanám ezt a pálinkát. Gyorsan el fog fogyni.



Desszertnek túrófánkot kínáltak eper koronával, és egy nagyon komplex ízű krémes, piskótás alapon egy Pazar vajtól fénylő csoki kupolával fedett, és gyümölcshabbal tálalt édességet, egy levélnyi citromfűvel, amit mi mindannyian bekebeleztünk. Megjegyzem, a Stelázi desszertjeit bárkinek örömmel ajánlanám. Még azoknak is, akik nem tartják magukat eléggé édesszájúnak. Lehet, hogy paradigmaváltásban lenne részük.

A Madarasi pálinkafőzde termékeit a vacsora folyamán igazán megkedveltük. Élmenyteli, ízekben bővelkedő estét tölthettünk el a Stelázsiban, és ezúton biztatunk mindenkit, hogy keresse fel ezt a remek helyet ahol garantált a barátságos kiszolgálás, és a gasztronómiai élvezet.

