

BORlovagok

780 Ft • 2 EUR

ordo equestris vini magazine

X. évfolyam I. szám • 2025. március

Bigos és vodka

Húsvéti finomságok
Lengyelországban

Az ősök tisztelete

Pécsinger borok
és pezsgők

Vince-napi vesszőmetszés

Szegediek Szabadkán

Ódon pincefalak között

Borkóstoló a bazini várkastélyban

A Szent Korona őrzői

560 éve alapították
a Koronaőrséget

Quintessence 2025

Jubileumi Pálinka- és Párlatverseny



Fizessen elő!

BORlovagok

ordo equestris vini magazine

Darabár: **780 Ft**

Éves előfizetés: **3000 Ft**

Korábbi BORlovagok magazint **1000 Ft/évfolyam** áron (egy évfolyam/négy lapszám) vagy számonként **300 Ft/db** áron vásárolhat vagy rendelhet meg.

Megrendelését elküldheti levélben a **Kornétás Kiadó** címére, vagy e-mailben (titkarsag@kornetas.hu), de akár személyesen a kiadóban is vásárolhat, rendelhet.

Fizetési mód: személyesen (Budapest, 1138 Népfürdő utca 15/D), átutalással (Kornétás Kiadó Kft., OTP Bank Nyrt.: 11713005-20128256).

Lepje meg családtagját, barátait, ismerőseit magazin-előfizetéssel!



KANTHAROSZ

XIII. Jótékonysági Gála és Borárverés

2025. április 3. 18 óra
Győri Nemzeti Színház



Fővédnök: Pintér Bence, Győr Megyei
Jogú Város polgármestere

Közreműködik: A Győri Filharmonikus Zenekar és a Hot
Jazz Band

Licittárgyat adó és kóstoltató borászok:

Hilltop Borászat, Grand Tokaj Borászat, Günzer Tamás
Pincészete, Németh János Pincészet, Léglő Szőlőbirtok,
Babarczi Szőlőbirtok és Pince, Szigetköz Lelke Pálinkárium,
Kancellár Birtok (a gála főtámogatója), Junibor – Fiatal
Borászok Egyesülete

A gála bevételét a Kantharosz Közhasznú Alapítvány
által kiírt pályázat nyertesei között osztják szét.
A 13 év alatt eddig 135 M Ft összeggel segítették
a rászoruló és/vagy tehetséges fiatalokat.

Jegyvásárlás: www.jegy.hu
Információ: <https://kantharoszgala.hu/>



RÁKATTINTOTT?

toptura.hu

online

- » **OUTDOOR**
- » **LÁTVÁNYOSSÁGOK**
- » **HEGYISPORT**
- » **PROGRAMAJÁNLÓ**
- » **TÚRAVILÁG**
- » **GASZTRONÓMIA**



IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!
toptura.hu

BORLOVAGOK

Ordo Equestris Vini Magazine
X. évfolyam 2025/1. szám.

Kiadja: Kornétás Kiadó Kft.
1138 Budapest, Népfürdő utca 15/D
www.kornetas.hu

Főszerkesztő: Pusztay Sándor
E-mail: s.pusztay@kornetas.hu

Szerkesztő: Vermes Judit
E-mail: szerk@kornetas.hu

Munkatárs: B. Mezei Éva
E-mail: bmezeieva@gmail.com

Tipográfus: Odler Péter
E-mail: odler@kornetas.hu

Szerzők

Bondor László, B. Mezei Éva, Fehér Gábor,
dr. Korom-Vellás Zsuzsanna, Nacsády Péter,
Németh Zoltán, Pusztay Sándor,
Szabóné Tóth Hilda, dr. Sztancs György,
Telek Anna Mária

Fotók

Fehér Gábor, Kecskeméti Tibor, Nacsá József,
Németh Zoltán, Pusztay Sándor, Veres János,
archív

Információ, előfizetés:

Posta Enikő
Telefon: +36 1 239-0146
E-mail: titkarsag@kornetas.hu

Megjelenik negyedévente
(március, június, szeptember, december)
Előfizetési díj 3000 Ft/év (4 szám)
Előfizethető a kiadóban.
Árusítás: Lapker Zrt.

ISSN 2498-6313

Nyomda:
Pannónia Nyomda Kft.

A magazin az Európai Borlovagrend
Hungária Konzulátusa és a Bethlen Gábor
Alapkezelő Zrt. támogatásával készült.
www.europaiborlovagrend.hu



12 | A Szent Korona őrzői



16 | Az ősök tisztelete



28 | Vince-napi vesszőmetszés



35 | A vörösbor vidékein

Lectori Salutem!

5 | Az Év Bortermelője

(Bor)literatúra

6 | Testőr költő

Lovagi élet

8 | Szezonnyitó lovagi estély Sopronban

Kitekintő

10 | Ódon pincefalak között

Borkultúra

13 | Melyik a legegészségesebb bor?

Kitekintő

14 | Látványos turisztikai és gasztrokiállítás Pozsonyban

Lovagi élet

18 | Karácsonyi adományozás

Kitekintő

20 | Húsvéti hagyományok

Lovagi élet

22 | Pálos rendi találkozások 24 | Történetek a dugóhúzó születéséről 27 | Soproni elismerések

Lovagi élet

29 | Szvingest a Győri Legációnál

Kitekintő

30 | Bigos és vodka

32 | Quintessence 2025

Borkultúra

34 | Gondolatok a pálinka jótékony hatásairól

Lovagi élet

Lectori Salutem!



Lovagrendi vendégek az ünnepelttel



Hortobágyi T. Cirill főapát köszöntője



Középen Liptai Zsolt feleségével

Az Év Bortermelője

Liptai Zsolt

Magyarország legrangosabb borszakmai elismerését, az Év Bortermelője díjat 2025. február 23-án ünnepélyes keretek között adták át a Marriott Hotelben. A díjat gondozó Magyar Bor Akadémia minden évben különleges gálaebéddel és elegáns programokkal teszi emlékezetessé ezt a napot a meghívott vendégeknek és annak a borász kollégának, aki több évtizedes munkájával és kitűnő boraival kiérdemelte ezt a nagy elismerést jelentő címet.



A hivatalos nevén „Az Év Bortermelője Magyarországon 2024” cím birtokosa a Pannonhalmán tevékenykedő *Liptai Zsolt* lett.

A díj nem egyetlen bor minőségének elismerését jelenti, hanem a címet elnyerő bortermelő teljesítményéért, borainak állandó kiváló minőségéért, hazai és nemzetközi versenyeken elért eredményeiért, a borszakmáért végzett munkájáért adományozható.

Az elismerést 34 évvel ezelőtt, 1991-ben adták át először, és a díjazás feltételei az állandó kiváló minőségen túl azóta sokat változtak. A cím éves kihirdetését kétkörös szavazás előzi meg. Az első fordulóban a Magyar Bor Akadémia (MBA) az általa felkért csaknem 300 szakembertől összegyűjti az ajánlásokat, emellett a korábbi évek Év bortermelői is megneveznek egy közös jelöltet. Ezt a névsort teszi közzé honlapján a borakadémia. A második körben összesítik a jelöléseket, és az öt legtöbb ajánlással rendelkező bortermelő listáját bocsátják szavazásra az akadémikusok körében.

Az elmúlt évben Liptai Zsolton kívül *Lamport József* (Eger), *ifj. Szentpéteri Attila* (Kiskőrös), *ifj. Sepsy István* (Tokaj) és *Vesztergombi Csaba* (Szekszárd) kapott jelölést.

A magas színvonalú eseményen a borászszakma legjelentősebb résztvevői képviseltették magukat. A csaknem 200 fős ünnepi fogadáson megjelent a volt köztársasági elnök, több minisztérium államtitkára és miniszteri biztosa, ismert vezető borászok, közéleti személyiségek, művészek. A felszólalók között több államtitkár, a Magyar Bor Akadémia vezetője méltatta a kitüntetettet,

miközben a vacsora közötti szünetekben a Pannonhalmi Apátság középiskolájának dzsesszzenekara rövid koncertjével, maga *Hortobágyi T. Cirill* főapát egy szerzetes csaknem 300 éve írt, borhoz kötődő humoros anekdotáinak felolvasásával szórakoztatta a közönséget.

A nagyszabású rendezvényen az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusának tagjait *Tagai István* szenátor, egykori elnök, *Riegler Antal*, *Etler Péter*, *Kálmán András*, *Pusztay Sándor*, *Varga Tamás*, *Pécsinger János* borlovagok, valamint *dr. Gulyás Zsuzsanna*, *Székelyiné Szöllősi Ágnes* bordámák és *Zsidi Sándor* bortanácsos képviselték.

Érdekes a menükártya alapján a felszolgált ételeket és italokat is végigtekinteni. Utóbbinál érdemes megjegyezni, hogy valamennyi bor a korábban kitüntetettek pincészeiből származott. Az ételekhez azonban csak a kitüntetett borász pannonhalmi pincészetének borait szolgálták fel.

A köszöntő bor *Rajnai Rizling 2023* és *Tricolis Rosé 2024* volt, míg az ünnepélyes díjátadáshoz *Hemina Vörös 2023* került a poharakba.

Hideg előételként *Tepertőkrémes kovászos kenyeret* és *füstölt kacsamellet* szolgálták fel *birsalmás, hagymás tatárral*. Ezt követte a *Fogas terrine korianderes avokádóval, uborkával*.

A menüsor roppanós zöldségekkel és fácán bruschettával tarkított *Fácán erőlevessel* kezdődött, amihez *Fehér Hemina 2023* bort kínáltak.

A kis főétel *Konfitált kacsacomb, juhtúrós sült polenta, tepertős, szilvás demi glace* volt, amihez *Prior Vörös 2023* bort töltöttek a poharakba. Ezt követte a *Marha bélszín steak kacsamájjal, zsályás répapürével, pak choi, barna vajás mogorós burgonyával*. Az ételhez *Infúzió 2020* dukált.

Az édesszájuk öröme *Mogyoró mousse-t* szolgálták fel *fekete ribizlis textúrákkal*, amihez *Bencés Gyógynövénylikőr* volt a kísérő ital.

A vacsora után a különteremben különféle lágy és kemény sajtok, valamint füstölt sonkák és kolbászféleségek közül válogathattak a jelenlevők. Az esti órákig maradó és kötetlenül beszélgető vendégek számára a korábbi évek rangos bortermelő címeinek tulajdonosai csaknem 50-féle bor, pezsgő kóstolásával tették fel az esemény ünnepi rangjához méltó koronát.

Pusztay Sándor
főszerkesztő

Testőr költő

Barcsay Ábrahám (1742–1806)

Barcsay (Bartsay) Ábrahám (1742–1806) magyar királyi testőr, a klasszicista költészet egyik hazai képviselője volt, a testőrírók közé tartozott. Kemény János erdélyi fejedelem leszármazottja volt. 1742-ben az erdélyi Piskiben született Hunyad vármegye főbírájának fiaként. Iskoláit Nagyenyeden végezte, a református kollégiumban tanult. Szüleit korán

elvesztette, így Erdély részéről 1761-ben, más források szerint 1762-ben a bécsi magyar testőrségbe küldték. Itt kötött ismeretséget Bessenyei Györggyel és Báróczi Sándorral.

A testőrségnél szabályszerű öt év letelte után, 1767-ben mint kapitány átlépett a Leopold nagyherceg nevét viselő 4. számú dragonyos ezredbe. 1774 körül a Dunántúlon és váltakozva Nyitrán, Trencsénben, majd Nagyszombatban tartózkodott, itt ismerkedett meg Ányos Pállal. Végül idegen tartományokba kellett mennie, részt vett a sziléziai táborozásban.

1777-ben már a római katolikus hitet vallotta. 1778-ban házasságot kötött gróf Bethlen Zsuzsannával. A háború elmúltával hazatért, de amikor tíz évvel később kitört a török háború, újra táborba szállt, és Laszi regimentjében volt ezredes. 1788 áprilisában Szabácsnál, augusztusban Dubovánál, 1789 októberében Nándorfehérvárnál harcolt. A békekötés után, 1790. december elején magyar testőrezredesnek nevezték ki. 1794-ben nyugalomba ment, birtokaira vonult vissza; hol Marossolymoson, hol Csórán lakott.

Írói működése 1771-ben kezdődött, előbb Bessenyei, később Orczy Lőrinc hatása alatt. Ettől fogva részint hozzájuk, részint Ányos Pálhoz és Radvánszky Jánoshoz szinte ontotta verses leveleit, ezzel a magyar költői episztola egyik megalkotója lett. Leveleiben és más költeményeiben a világot és az életet bölcs megnyugvással vagy gúnyos mosollyal szemlélte. Könnyen, hosszas tervezgetés, készülődés nélkül, a pillanat hangulatában írt. Szeszélyesen hol versből prózába, hol prózából megint versbe csapott át, de „mentségére” szolgál, hogy nem nyilvános kiadásra szánta leveleit. Nyelve mégis tiszta, általában szabatos, néha élénk és fordulatos.

Dr. Sztancs György

BACCHUS,

„S A' TOKAJI BOR' EREDETE.

Ott hagyád hát Örsön görbe tsoroszlyádat,
„S két szarvú kertészi kitsiny kapátskádat,
Szórásról szüretre hívád víg Múzsádat,
Hagyd, hallja dongatni a' sok mustos kádat.

Számtalan hordódat előre küldtetted,
Pintze Mestereddel mind számba vétetted,
„S ha egynek vagy másnak penészét érzetted,
Dió' virágjával jól ki füstölttetted.

Közelítsz, nem vagy már meszsze Hegy' aljától,
Jó kedvű Bacchusnak leg főbb tanyájától,
Füstöl a' hegy távul sok zsiros konyhától,
Szóll a' völgy még üres hordóknak hangjától,

Nyerítő lovaidd húzzák szekeredet,
Természet' titkai foglalják lelkedet,
Hegyről síkra veted bujdosó szemedet,
Szüntelen neveled érzékenységedet.

Hasonló szép elméd a' magas fetskéhez,
Ki játszodva tsapván vizeknek színéhez,
Onnét lövi magát tsillagok' székéhez,
„S úgy visz nedvességet szomjazó fészkéhez.

Így te is meg járván e' föld' kerekességét,
Magadbann szemléled világ' tsekélyességét,
„S földhezz ragadt szegény ember' kitsinységét,
Így ered szőlődnél osztán útad' végét.

El érvén már ott vár bundábann gatyábann,
A' vidám Vintzellér szenyynes ruhájábann,
Mondja, melyly szerentsés légyen munkájábann,
„S hány száz akó *Nectár* lehet hatalmábann.

Meg járod a' szőlőt, szemeddel vizsgálod,
Hol Tokaj' gyümölsét szárazon találod,
Egyet le szakasztván szemeit próbálad,
Melylyből majd Királyok' italát tsinálad.

Reggel a' szedőknek szabad a' pázmákat,
Kik rendbenn el állván a' kis barázdákat,
El kezdik fosztani gyengye szőlő fákat,
„S édes terheikkel töltnek kádba zsákat.

Ireg forog kiki, dolgot adsz mindennek,
Nagy puttont Iankónak, kis tsebet Petinek,
Aszszú szőlő' mivét adod a' Szűzeknek,
Kik érdemét tudják az édes szemeknek.

Tudom, hittál arra nyájas gyermekeket,
Kiknek ha szőlő méz ragasztja kezeket,
Hívsággal lehessen szopni új begyeket,
„S ártatlanul kezdi más enyelgéseket.



Ilyly helyen meg szokott *Vénus* is jelenni,
És hamis Fiával olylykor sok tsint tenni,
Szeret a' szedők közt lopva lézzengeni,
,S sokszor gerezd gyanánt szíveket metszeni.

Sőt mondják, hogy néha szép veres tsuporbann,
Szerelmet elegyít titkon az új borbann,
Melylyet r'a köszönvén a' szedőkre sorbann,
Mosolyog, ,s el tűnik hirtelen *Paphosbann*.

E' Szüretre régen, midőn Indiákból
Bacchus meg tért volna, ,s a' több országokból,
Hozott volt magával ama' Leányokból,
Kik seprőt kötöztek a' nyír fa ágakból.

Kötöztek, ,s előtte azokkal tántzoltak,
Sok féle fajtalan bor nótát danoltak,
Éjjel pendel nélkül szélylyel kóborlottak,
Mások' szőlőjében erővel sajtoltak.

Semele' Gyermeke ebbenn gyönyörködött,
De *Vénus* azonbann nagyon meg ütődött,
Azért boszszú állást ő magábann főzött,
,S hamar Szeretsenné bőrbenn öltözködött.

Szép berke kondorság fodrotta szőreit,
Körül nagy fehérség foglalta szemeit,
Ki bigyesztés húzta ajaka' széleit,
Meg tartván egyébbenn ékes tetemeit.

Nem írom le néked ama' szép helyeket,
Kik' testén okoztak gyönyörű gödröket,
Sem pediglen ama' kis lentse szemeket,
Kik meg vakítottak már némelyly börtseket.

Elég hogy *Vénus* volt Szeretsen ruhábann,
Ő így meg jelenik reggel, a' pázmábann,
Mint a' több szedőknek kosár van karjábann,
Más felől tsebrekét szorít kis markábann.

Véle volt *Cupídó*, ő is szüretezett,
Hogy le ne hajúlják Anyja, figyelmezett,
Törpe gerezdeket serényen le metszett,
,S tölt edénykéjével ő is büszkélkedett.

Nyír seprűs Leányok tsodálják Szépségét,
Ilyly kiseded korábann olyly nagy fürgeségét,
Látják az Anyjának szemérmességét,
Melyly inkább nevelte nyájas kegyességét.

Bacchus is fel ébredt gőzölgő álmából,
Szőlő levelekből terített ágyából
Fel kél, nagy bor ködök támadnak agyából,
Ásítózva ki jön mustos sátorából.

E' volt, a' mit *Vénus* soha nem szeretett,
Mert hívságot mindig józanon kedvellett,
Azért szigetében a' ki részegedett,
Soha templomába többé nem mehetett.

Bacchus kornyodozva midőn el érkezik,
,S önként a' szedőnek közé elegyedik,
Cupídó tsak hamar nyilához férkezik,
Melyly szegény Borosnak szívébenn lövetik.

Ilyly nyállal sebhette *Ulissesnek* Fiát,
Midőn tenger' partján látta *Calipsóját*,

Ezzel kínszeríté Indiák' Királyát
Arra, hogy tisztelné Szeretnek Anyját.

Lankad szegény *Bacchus*, láng gyullad szívébenn,
Tétováz, nem tudja, mit tesz szerelmébenn,
Esméretlen tüzet érez kebelébenn,
Melylynek eredete van *Vénus'* szemébenn.

Kérleli: de Anyánk gőgösen fogadja,
Kis *Cupídó*tskáját ölébenn ragadja,
Arany fellegek közt el tűnik ,s ott hagyja,
*Bacchus*t, kinek szívét ezer kín szaggatja.

Nehéz gerezdekből kötött koronáját
El veti, ,s el töri Királyi páltzáját,
El űzi Leányok' tzúfos muzsikáját,
,S józanon most látja először hibáját.

Meg szűnt a' dobzódás az egész hegyeken,
Nem ordítanak többet éjjel a' völgyeken,
Keresi *Vénusát* magános helyeken,
A' Szüret meg szűnik az egész vidéken.

Így volt, a' míg egyszer Szent András' havábann,
Setét gondolatok közt lévén magábann,
Ama' szőlő felé el indul bújábann,
Hol Isten Aszszonyát szemlélte pázmábann.

De melyly nagy bámulás fogta tetemeit,
Midőn, akár merre fordítsa szemeit,
Minden felől látja szőlők gerezdeit,
Kik magokbann rejtik arany' fővényeit.

A' Nap is nevelte ezeknek szépségét,
Mert sütvén közlöttele vélek fényességét,
,S a' mi több, meg hagyta levelek' zöldségét,
El tiltván hó harmat' mérges hidegségét.

Tsoda volt e, vagy nem? *Bacchus* annak vette,
Azért e' gyümölsöt egy kádbann meg szedte,
Szerelmes kínjának italává tette,
Mondják, ez Tokaji Bornak eredete.

Azt tartom, ha abból adnál a' Papoknak,
Kik *Pótsbann* szolgálnak régi Oltároknak,
Majd nyelvünkön fűjnek a' Misét Ráztoknak,
,S több gyűrűjek lenne bútsús Leányoknak.

Tsak pálinkát isznak, úgy vélem, e' Szentek,
Melyly természet szerint Ráztzra oldja nyelvek',
Ez Moska italtól zsibbadnak az erek,
Tótoknak is azért ízetlen beszédek.

Nem úgy vagyon dolga Keve' Fiainak,
Kik Urai lettek Tokaj' máljainak,
Kedves hangja vagyon Magyar' szavainak,
Ellenbenn idétlen Éjtszak' Lakosinak.

Szűrj hát ,s sajtolj, kérlek, töltsd meg pintzéidet,
Merítsd mély kádakbann untig tsebreidet,
Árpával búzával dugd meg vermeidet,
Tsak én olvashassam Magyar Verseidet.

Hagyd, lássam, hogy folynak Bőség' kebeléből,
Érezzem, hogy kelnek Böltesség' kezéből,
Sőt, a' mi még szentebb, Barátom' szívéből,
Nem valami fel fútt Tudós' elméjéből.

Szezonnyitó lovagi estély Sopronban

Január nemcsak az évkezdésről, a fogadalmakról, de a báli szezon indulásáról is szól. Január 11-én a soproni báli szezon első eseményei között került megrendezésre a Soproni Legáció lovagi estélye.

Közel száz vendég, még ennél is több tombolatárgy, színvonalas műsorszámok és persze remek soproni borok tették emlékezetessé a Soproni Legáció lovagi eseményét. Helyszínül ismét a Mediterraneo Sopron szolgált. Werdnik Ernő, soproni első legát köszöntő beszédét követően az alkalmat a több mint hatvan éves múltra visszatekintő Testvériség táncgyűttes műsora nyitotta meg. Az erdélyi szász és poncihter táncokból álló bemutató mellett azonban más műsorszámokat és meglepetés fellépést is tartogatott az este.

Miközben az asztalokra került a négyfogásos vacsora, Horváth Enikő Sára művésznő lépett színpadra, többek között operettrészleteket is felvonultató előadásával. Nagy sikert aratott műsorával, amire stílszerűen a lebilincselő jelzőt is illeszthetjük. A művésznő ugyanis amellett, hogy



Horváth Enikő Sára operettrészleteket énekelt



A megnyitó percei



A győlekek asztala



Osztrák vendégek



rendszeresen fellép a soproni Petőfi Színházban, és több helyi kórus oszlopos tagja, nem akármilyen hivatást választott: több mint két évtizede a büntetés-végrehajtás munkatársa, alezredesi rendfokozatot kiérdemelve.

A vacsorát követően egy igazi meglepetésre is sor került. Riedl Helga hosszú ideje a soproni zenei élet ismert arca, a Helga Jazz formációval számos emlékezetes fellépést tudhat maga mögött. A vacsorát követő előadás azonban vendéggel is kiegészült, Károlyi Balázs rendtársunk is bekapcsolódott a műsorszámba, akivel szaxofonduettet adott elő a művésznő.

Az est folyamán Bendzso és jól bevált zenekara gondoskodott a remek hangulatról egészen hajnalig, elsősorban a 60-as, 70-es és 80-as évek népszerű dalainak segítségével. Számos ausztriai és hazai legáció képviseltette magát rendezvényünkön, emellett örömeinkre szolgált, hogy több hazai bor-, illetve pálinkarend képviselői is tiszteletüket tették eseményünkön, erősítve a határokon és szervezeteken átívelő barátságot, együttműködést.

Németh Zoltán



Ódon pincefalak között

Borkóstoló a bazini várkastélyban



Pozsonytól alig 20 kilométerre északra található Bazin (Pezinok) várkastélya. Pozsony közelsége, könnyű megközelíthetősége, a szőlészet és borászat régi hagyományának megőrzése egyre nagyobb vonzerőt jelent az ide látogató turisták és borszeretők számára.

Az eredeti várat a 13. században a Szentgyörgyi család építette, majd 1608-ban az Illésházyak reneszánsz várkastéllyá építették át, később a Pálffyaké lett. A települést 1647-ben III. Ferdinánd király szabad királyi várossá nyilvánította. Bazin – az aranybányászatának és jelentős szőlőtermesztésének, illetve kitűnő borainak köszönhetően – a 17. században fénykorát élte, és a Magyar Királyság leggazdagabb városai közé tartozott. A következő évszázadok kisebb-nagyobb harcai, háborúi, a gazdasági, társadalmi nehézségek miatt jelentősen romlott a város helyzete is.

A 20. század végén, a rendszerváltás időszakában az addigi társadalmi, gazdasági szerkezeten, Közép-Európa addig megszokott tulajdonviszonyaiban jelentős változás történt. Štefan Šimák ismert vállalkozó, médiaszakember sikeres lapkiadó cégét – harminc népszerű újságot, magazint jelentetett meg –, 2011-ben eladta, és francia, olasz minták alapján, mert régi vágya volt egy kastélyban saját borászatot működtetni, megvásárolta a bazini várkastélyt. A kastély nyolcszáz éves történelme és hatalmas pincéi

lenyűgözték az új tulajdonost. A műemlékvédelmi szakemberek tanácsait figyelembe véve néhány év alatt felújították az egész kastélyt, benne a középkori pincéket. A Pezinok Chateau borának százéves történetében új fejezet kezdődött.

A körültekintő munkával felépített a kastélyból a történelmi építészeti hagyományokat megőrizve, korszerű, 48 szobás szálloda lett. A hotelben állandó motorkerékpár- és üvegplasztikai kiállítás látható. A kastéllyal együtt hozzájutottak a százhektáros szőlőbirtokhoz is, amelyek két kiváló adottságú vidéken, Dél-Szlovákiában, a Duna északi oldalán vannak. Az egyik hetvenholdas terület a Komáromhoz közeli Csúz (Dubník) községben az Öreg-hegy festői lankáin 245 méter magasságban, míg a másik huszonnégy hektár Szógyénben (Svodín), ahol a lejtők déli tájolásúak. Roman Janusek személyében találtak egy kitűnő borászt, aki életet varázsolt az



ódon pincefalak és az agyagos talajú földeken termő szőlőtőkék közé.

2015 áprilisában alapították meg Zámoki Várkastély Pincészetet, és egy évre rá már saját borral tudtak jelentkezni. Boraik egyedi termékek, amelyek megőrzik a szőlő eredeti aromáját, élénk színűek, és kellemes illatúak. Az ízviláguk tiszta, hosszan lecsengő savtartalommal, zavaró elemek nélkül. Boraik a velük szemben támasztott elvárásoknak megfelelően a frissességet, a jellegzetes ízvilágot megőrző acéltartályokban vagy a kastély középkori pincéiben, barrique hordókban érlelődnek. A pincék két, egymással összekapcsolt részből állnak, mindkettő lélegzetelállító. A legrégebbiek az égetett téglából épült, boltíves pincék. Az 1950-es évekből származó betontartályokban korábban több millió liter bort és

pálinkát tároltak. Ma már ez egy modern, high-tech technológiával ellátott termelési terület. Évente körülbelül százezer palackot állítanak elő. Boraik minőségét számos hazai és nemzetközi versenyen elért eredményeik bizonyítják, mint például Pozsonyban, a Nemzeti Szalonban, vagy Bécs, Párizs, Prága és még sok más ország fővárosának, nagyvárosának hagyományos borversenyein.

Az elmúlt év végén a kastély pincésze meghívott néhány magyar újságíró egy borkóstolóra, hogy személyesen is meggyőződhesse a pincészet kínálatáról és a borok minőségéről. A borsor a következő volt.

Zöld Veltelini, 2023

Száraz fehérbor

Alkoholtartalom: 13%

Értékelés: jó

Rajnai Rizling, 2022

Száraz fehérbor

Alkoholtartalom: 13,5%

Értékelés: nagyon jó

Olaszrizling, 2021

Félszáraz fehérbor

Alkoholtartalom: 14%

Értékelés: nagyon jó

Olaszrizling 1271, 2023

Száraz fehérbor

Alkoholtartalom: 13%

Értékelés: kiváló

Dunaj, 2021

Száraz vörösbor

Alkoholtartalom: 13,5%

Értékelés: nagyon jó

Cabernet Sauvignon, 2019

Száraz vörösbor

Alkoholtartalom: 15%

Értékelés: nagyon jó



Merlot, 2022

Édes rozé

Alkoholtartalom: 13%

Értékelés: nagyon jó

Az értékelésből látható, a Simák pincészetnél jó minőségű borok készülnek, amelyek előállításánál figyelembe veszik a vásárlói szokásokat.

A fehérborok a termőhelynek és a fajtajellegnek megfelelő íz-, illat- és zamatvilággal rendelkeznek. Külön érdekesség az 1271 nevet viselő szürkebarát, amelynek elnevezése a várépítés évére utal.

A vörösborok esetében a hazai nemesítésű Dunaj szinte felülmúlta az itt termelt klasszikus borok íz- és illatvilágát.

A pincészet vezetője a kóstolás után elmondta: „Azt valljuk, a hozzánk betérő vendégnek azt kell gondolni, hogy itt jól érezte magát, ezért vissza kell jönnie ide. Amikor elvisz tőlünk valaki egy üveg bort, és otthon kinyitja, reméljük, azt érzi, újból itt van, és annyira szép emlékei vannak, hogy visszatér hozzánk. Ezért igyekszünk csak jó bort készíteni. Borainkat magunk értékesítjük, nem adjuk kereskedelmi forgalomba. Ha ízlik ez a bor, annak minden külső, belső jegyével, akkor minden rendben van. Ilyenkor kihúzhatja magát a vendéglátó és a borász egyaránt. A bor megmondja, ki van mögötte.”

Pusztay Sándor



A Szent Korona őrzői

560 éve alapították a Koronaőrséget



követő országgyűlés iktatta törvénybe. Ebben meghatározták a Szent Korona és a hozzá tartozó koronázási jelvények őrzésének rendjét és helyét, valamint felállították az országos koronaőri tisztséget. Ezzel megszületett a magyar államiséget jelképező Szent Koronát védelmező, külön katonai egységet képező professzionális alakulat.

Az istentiszteletet dr. Ostie Zoltán plébános celebrálta. Ünnepi beszédet mondott Töll László ezredes, a Honvédelmi Minisztérium miniszteri biztosa, valamint Woth Imre, a Magyar Királyi Koronaőrök Egyesületének elnöke. Az eseményen

Az Európai Borlovagrend képviselői 2024. december 15-én a Budapest-belvárosi Nagyboldogasszony főplébánia-templomban jártak megemlékező és hálaadó szentmisén. Ennek keretében ünnepelték a magyar Szent Korona őrzői a 32. Testőrezreddel közösen a Magyar Királyi Koronaőrség létrehozásának 560. évfordulóját. A Koronaőrség felállítását a Mátyás király 1464. évi megkoronázását

közreműködött a Történelmi Vitézi Rend és a fonyódi I. Gyermekhuszár és Tüzér Bandérium is.

Nagyon érdekes volt hallani ennek a történelmi eseménynek a létrejöttéről, jelenéről és jövőjéről, valamint a hálaadó szentmisén elhangzott megemlékező beszédek.

Telek Anna Mária



A lovagrend képviselői az ünnepségen

Melyik a legegészségesebb bor?



Száraz és édes borok

Nyilvánvaló, hogy az édes borokat magas cukortartalom jellemzi, ami egyáltalán nem kedvez az egészségnek, még akkor sem, ha nemes, természetes szőlőcukor van előttünk. Számos tudományos vizsgálat igazolja a feltételezést: a száraz borok rendszeres fogyasztása sokkal kevesebb problémát okoz, mint az édes és félédes boroké. A száraz borok kalóriatartalma pedig átlagosan másfélszer alacsonyabb.

Fehér- és vörösborkok

A mértékletes és visszafogott fogyasztású borok előnyei már régóta bizonyítottak. Vannak a borból polifenolok, tanninok, antioxidánsok, katechinek, vitaminok és még sorolhatnánk tovább.

A mértékkel fogyasztott bor előnyeit régóta nem vitatják.

Kezdjük a habzóborokkal és pezsgőkkel, hiszen ezeknek külön univerzumuk van, különleges tulajdonságokkal. A legfőbb tulajdonságuk a

rengeteg szén-dioxid, ami valóban segíti az alkohol felszívódását a szervezetben. Ezért mondják az emberek, hogy „a pezsgő fejbe vág”, mert a pezsgők hirtelen és gyorsan bódítanak.

A leírtak már hátrányt jelentenek az egészségre nézve, bárhog is nézzük a helyzetet. De ha miután valaki érzi a fejében a bódulatot, azonnal abbahagyja, akkor a pezsgő kiváló választás. Nem kell sokat

inni, a szervezet és a máj is épebb marad, mint egy sima borral töltött este után. A probléma az, hogy a legtöbb ember nem hagyja abba. Most azonban az azonos mennyiségű italok előnyeit és ártalmait vizsgáljuk. A pezsgőben ugyanannyi hasznos anyag van, mint a fehérborban, a kalória is közel van, de a szén-dioxid káros, emiatt a pezsgő „elszáll”.



A szőlőlé a vörös- és a fehérborok alapja. A lényeges különbség az, hogy a vörösborkészítésének alapanyagában szőlőhéj is van, a fehérborkészítésének alapanyagában pedig a héj helyett szőlőpép van. A héjról kiderült, hogy számos olyan hasznos anyag forrása, amelyek jobban segítenek az elhízás, a demencia, a depresszió, sőt a rák leküzdésében is. A különbség kicsi, de van, és laboratóriumiilag igazolt.

Tehát úgy tűnik, legegészségesebb bor a száraz vörösborkor.

Bondor László

Látványos turisztikai és gasztrokiállítás Pozsonyban

Nagy érdeklődés mellett nyitotta meg kapuit január 30-án a pozsonyi Incheba vásárvárosban az idei Slovakiatour szakvásár, amelyet a rendezők a korábbi évekhez hasonlóan, a Danubius Gastro vásárral kötöttek egybe. A kiállítással, bemutatókkal, szakácsversennyel összekapcsolt eseményen 25 ország több mint száz kiállítója vett részt.



Ivana Magátová vezérigazgató

Nagyszombat, Zsolna és az Északkeleti turisztikai régió), ezáltal lehetőséget teremtettek a szlovák turisztikai kínálat teljes körű bemutatására, amit gazdag programok kísértek, tele folklórral, versenyekkel, kóstolókkal és szórakozással. Érdekességgént a szlovák turizmus kínálatának részeként a Szlovák Köztársaság erdei és katonai birtokainak turisztikai és szabadidős lehetőségeit is bemutatták, ahol az érdeklődők a Zbojská juhfarm specialitásait is megkóstolhatták.

Az esemény fő partnere a Szlovák Köztársaság Turisztikai és Sportminisztériuma és a Slovakia Travel utazási ügynökség volt, miközben a szlovákiai kiállítók mellett – többek között – Csehországból, Horvátországból, Kubából, Magyarországról, Lengyelországból, Szlovéniából, Tunéziából, Ausztriából, Olaszországból is utazási, szállodai, turisztikai kiállítók mutatkoztak be ajánlataikkal, érdekes programjaikkal a látogatóknak.

A nyitó napon a kiállítás központi előadótermében Ivana Magátová, a Slovakia Travel vezérigazgatója tartotta a legnagyobb figyelemmel kísért pódiumbeszélgetést. Az előremutató szlovák turisztikai lehetőségek és fejlesztések mellett, az aktuális idegenforgalmi és turisztikai kérdésekről, a soron következő Oszakai Expo fontosságáról, a részvétellel elérni kívánt célokról tartott szakmailag magas színvonalú, ugyanakkor könnyed, történeteivel időnként a közönséget mosolyra fakasztó előadást.

Bővülő turisztikai kínálat

A népszerű Slovakiatour turisztikai vásár kiállítói bemutatták Szlovákia különböző régióinak természeti szépségeit, történelmi látnivalóit, idegenforgalmi újdonságait, miközben a jelen levő utazási irodák népszerűsítették a határhoz közeli és a távolabbi országok érdekes vagy éppen egzotikus utazásait is. A február 1-ig nyitva tartó rendezvény megfelelő lehetőségeket kínált az érdeklődők utazási élményeihez, a családi, baráti vagy egyéni kapcsolódáshoz és az aktív pihenéshez egyaránt.

Az idei év különlegességét az adta, hogy elsősorban a hazai utazási, üdülési kedv fokozására az összes szlovák régió bemutatkozott (Pozsony, Besztercebánya, Kassa, Trenčsén, Nyitra,





A rendezvény ideje alatt a Slovakia Travel kiállítóterében a látogatók megkóstolhatták az ízletes szlovák gasztronómiai különlegességeket és a Kis-Kárpátok borút kiváló szlovák borait. Itt a kiállításon mutatta be a vezér-igazgató az 2025. évi falinaptárat is, amely az egyes évszakokhoz igazodva a borút emblemikus helyeit, történelmi borpincéit, a régió városait mutatja be. A kitűnő fotókat készítő Bedrich Schreiber a naptárakat a helyszínen dedikálta az érdeklődőknek. Ivana Magátová a bemutatón azt is elmondta, a rendkívül népszerű Kis-Kárpátok borút pincéi évente kétszer nyitják meg kapukat a nagyközönség előtt: májusban a szőlőtermesztők és borászok védőszentje, Szent Orbán napján, míg novemberben a Nyitott pincék rendezvénysorozat alkalmából.

A kiállításon az egyes régiók standjain az érdeklődők kipróbálhatták a hagyományos kézműves mesterségek különböző szakmai fogásait, a Magas-Tátra szerelmesei fényképet készíthettek a Lomnici-csúcs fotófalanál, kocsikázhattak a nagyszombati társas riksán, vagy éppen meghallgathatták a pozsonyi vár korabeli polgárasszonyainak érdekes, vendégváró történeteit.

Danubius Gastro vásár

Új, egészséges ételek, helyszíni látványkonyha, korszerű technológiák, ételek és italok széles választéka Szlovákiából és külföldről, technológiák és berendezések a gasztronómiai műveletekhez, de illatozó és színes kísérő program is, főzés és kóstolás a jó ételek szerelmeseinek.



Ez jellemezte a sok látogatót vonzó Danubius Gastro vásárt, amelyen az idei évben is sok külföldi cég képviseltette magát a szlovák kiállítókon kívül. A vásár fő partnere a Szlovák Köztársaság Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Minisztériuma volt, amely külön kiállításon mutatta be irányító tevékenységét és a hazai élelmiszergyártók kínálatát.

A Danubius Gastro már régóta a trendek felvonultatásának helyszíne. Három nap alatt a kiállítók bemutatták az érdeklődőknek a fagylaltkészítők, a sütők, a kávéfőzők, az éttermi, szállodai és más vendéglátóipari bútorok választékát, utcai élelmiszer-berendezések, valamint a gasztronómiai létesítmények fizetési rendszereit technológiáit.



A standokon gazdag étel- és italkínálat is volt, és a kiállítók széles körben képviselték a tejtermékek és húskészítmények, a hal, zöldség-, pékáruk, a kávé, sör, bor, szirupok és gyümölcslevek, élelmiszer-adalékanyagok, félkész termékek gyártóit, forgalmazóit. A látogatók ismét számíthattak a kis sörfőzdék népszerű zónájára, amely Szlovákia és Csehország kézműves sörfőzdéinek változatos sörkínálatát mutatta be. Több kísérő program keretén belül a vendégek nemcsak megkóstolhatták az elkészített ételeket, bemutatott italokat, hanem új ismereteket szerezhettek a különleges technológiával történő és új anyagokat használó főzésről és sütésről.

A Szlovák Szakácsok és Cukrászok Szövetségének védnöksége alatt, hagyományosan az Inchebában került megrendezésre a Skills Slovakia Gastro Junior Cup országos verseny utolsó fordulója, a szakács- és cukrászmezőnyben. A szakácsok és cukrászok nemzeti csapata étlapjának bemutatása az olaszországi Reginiben megrendezésre kerülő Global Chefs Challenge verseny európai elődöntője előtt kóstolókkal egybekötve várta az érdeklődőket.

Pusztay Sándor

Az ősök tisztelete

Pécsinger borok és pezsgők

Van egy borászat a Pannonhalmi borvidéken, ami mellett nem tudok szó nélkül elmenni, nem tudom nem észrevenni. Talán a pince különleges formavilága, az innovatív ötletek, az egyediség – bár tegyük hozzá, minden pincészet egyedi –, van valami ebben a borászatban, ami valahogy felejthetlenné teszi.

Az Ekler Dezső tervezte különleges épület a Sokorói-dombság utolsó nyúlványán fekszik Győrújbarát térségében, mintegy őrsemként a Kisalföld felett. Innen indulnak a saját – vagy saját művelésű – ültetvények Tényő és Győrszemere irányába, most már nyolcvan hektáron. A Pécsinger Szőlőbirtok kicsiben kezdte, a '90-es évek végén hat hektárral. A mezőgazdaság nem állt távol tőlük, hiszen Pécsinger János, az alapító és tulajdonos agrármérnökként, kezdő vállalkozóként szántóföldi növénytermesztéssel foglalkozott

már akkor, és most is. Mondhatni mellel lett a szőlő, hiába volt a felmenőknek, azért ez már más léptéket jelentett, és más feladatokat. Pécsinger János azonban szerette a kihívásokat, és szereti a mai napig is. Így aztán az évek alatt visszavisszaforgatva, ügyesen egyensúlyozott az új telepítés és új konyhabútor kérdése között tovább. Jellemzően előbbi javára, mégis az egész család



(felesége és három gyermeke) kivették részüket az alapozásból.

Ma már tisztes távoból figyeli a napi munkát, de a stratégiai kérdésekben és a növényvédelemben jelen van. Fia, ifj. Pécsinger János ügyvezetőként viszi a zászlót a vállalkozás élén, testvére, Enikő pedig adminisztrációs fronton támogatja, és ha a szükség úgy hozza, a többi családtag, de még a nyolc unoka is besegít. Igazi családi vállalkozás ez, sok remek munkatárssal. Saját üzlethálózatot is építettek, ahol csomagolásmentesen értékesítik a jobbnál jobb borokat. A tizedik üzletet idén nyitották Óbudán.



Látványos őszi borkóstolás

Meghatározóan részben könnyű, reduktív fehérborokat készítenek, ugyanakkor a hordós érlelésű Rajnai Rizling Director méltó helyet kaphat az európai rajnairizling-palettán. Remek rozéborokat, könnyű és nagy vörösborokat is találunk a kínálatban. Hiába fehérboros a vidék, ragyogó vörösborokat tud adni, elég, ha a főapátság Infusiójára gondolunk, de több borvidéki termelő vörösbora, és Pécsingerék Prestige nevezetű tétele sem marad el ettől a kategóriától.

Aki figyeli a borászati történeteket, borversenyeket, rendre feltűnik egy-egy nyertes Pécsinger bor. Vinagora, Winelovers, Grow de Monde, három a nagy versenyek közül, ahonnan az elmúlt években aranyéremmel tértek haza. Legutóbb a XXI. Magyarországi Újbor- és Sajt fesztiválon találkoztam rozéborukkal, név szerint a Pannonthalmi Rosé First kapott aranyérmet, egy pinot noir fajtából készült friss, gyümölcsös, mégis különleges rozébor, ami egy kicsit eltér napjaink mainstream stílusától.

Ennél is nagyobb büszkeség számukra, hogy elkészítették első, sőt mi több, egyből első két pezsgőjüket. Évek óta szerették volna ezt elérni, szerelmesei a buborékos boroknak, nem véletlenül akkora siker a Hableányka gyöngyözőbor. A 2023-as szüret megfelelő évjárat volt erre, korán szüretelték a chardonnay és sauvignon blanc szőlőket, hogy az alacsony cukortartalom mellett a savak szépen megmaradjanak, de ne domináljanak. Tradicionális eljárással készültek, több mint egy évig érlelődtek a palackban.

A Joannes 1785 sauvignon blanc szőlőből készült, extra dry, kellemes kerek pezsgő. A Christophoro 1749 már egy komolyabb tétel, brut nature, nulla maradék cukorral, profiknak való pezsgő.



A pezsgők neve megérdemeli egy kis magyarázatot: ahogy a borok többségének, ezeknek is családi kötődése van. Ifj. Pécsinger János a hetedik ezen a néven a sorban, az első kerekben 200 évvel korábban Petsinger Joannesként látta meg a napvilágot 1785-ben a határ menti Felsőörben.

Az ő édesapja volt Christophoro, aki 1749-ben született. Az ősök tiszteletére nevezték el a pezsgőket. És hogy miért a pezsgő? Álljon itt amolyan ars poetica a család részéről:

„Mit ünneplünk? Karácsonyt, új évet, szeretetet, lehetőséget, sikert, reményt, hogy magunk mögött hagyjuk, ami nehéz, hogy levizsgáztunk, lefutottuk, felvettük, ígent mondtok, hogy negatív, hogy pozitív, megcsináltuk, odaértünk, megnyertük, hogy esik, hogy nem esik... azt, hogy élünk. Bármit. Mindent. Minden nap. Minden nap van okunk ünnepelni. Csak észre kell venni.”

Pusztay Sándor



Karácsonyi adományozás

Szegedi jótékonykodók

Nagy várakozással indult Szegeden az Európai Borlovagrend Szegedi Legációja által szervezett 2024 évi jótékonyági készülődés, mivel a korábbi években szervezett ételosztásunk is sikeresnek bizonyult.

Az adományozásnak a Szeged, Hattyastelepen található Hársfa söröző adott helyet. A gondosan összeválogatott alapanyagokból készült, finom szegedi paprikával fűszerezett mintegy 250 adag gulyás két nagy üstben főtt. A Szegedi Legáció tagjai felajánlásaikkal – anyagi támogatással, illetve munkájukkal – segítettek. Az elkészített csomagokba a gulyás mellé friss kenyér és diós, mákos és gesztenyés bejgli is került.

Ezúttal négy városrész – Hattyastelep, Mihálytelek, Gyálarét és Ságvártelep – rászoruló



családjait támogattuk, az érintett családok kiválasztásában, illetve az ételosztásban Jávorszky Iván képviselő volt segítségünkre. A Hársfa söröző tulajdonosa nem csupán a helyet biztosította számunkra, de forralt bort is készített a meghívottaknak. A Pannon Kávé Kft. felajánlásának köszönhetően frissen főzött kávéval tudtuk az érkezőket kínálni. Azoknak, akik nem tudtak személyesen eljönni, magunk szállítottuk ki az ünnepi menüt. Nacsa József prokonzul irányításával, 12 fő rendtársunk aktív közreműködésével szervezeten dolgoztunk. Bár a nap végére elfáradtunk, de ezt ellensúlyozta a jó érzés, hogy az év legszebb ünnepére készülődve néhány családnak örömet szerezhattunk.

Szabóné Tóth Hilda

Jó ügyek szolgálatában

A soproni szervezetek a 2024-es évben, a hagyományos jótékonyági megmozdulás keretében a korábbinál nagyobb összeggel, nyolcszázezer forinttal támogattak szociális intézményeket. Az adományban részesült a Balfi úti Idősek Otthona, a Szent Benedek Idősek Háza, a Sopron és Környéke Család és Gyermejkölési Ellátás Intézete, valamint segítettek a Városlébania karitatív céljainak megvalósításában is.

Németh Zoltán



Adventre hangolódva

Advent sokunk számára az év legszebb időszaka. Mindennapi feladataink közepette egyre többet gondolunk az ünnepre, jóleső érzéssel tölt el bennünket a karácsonyi készülődés. Az elcsendesedés napjaiban a családukkal és barátainkkal eltöltött idő igazi ajándék. Így született az ötlet, hogy „karácsonyra hangolódva” a Szegedi Legáció tagjai együtt ünnepeljenek.



Hattastelepen az Összefogás Háza különtermét béreltük ki és díszítettük fel. Bár ez a szombat munkanap volt, mindannyian – még a vidékről érkező lovagtársaink is – igyekeztek, hogy időben feldíszítsuk a termet és az ünnepi asztalokat is. Az érkező barátok révén a svédasztal is roskadásig megtelt, mindenki hozott valamit, felkerültek a családi karácsonyok hangulatát idéző ínycsalatok, borok és koktélok.

Szabó Kálmán első legát néhány mondatos köszöntőjét követően a lovagi élethez,

illetve a karácsonyi ünnepkörhöz köthető kvizekben mérhettük össze tudásunkat – egyénileg és csapatokban is. Az időközben elkészült friss hurka, kolbász és kemencés csülök kóstolgatása mellett egy igazi kihívás és komoly feladat várt ránk: a karácsonyi koktélversenyben induló hatféle koktél zsűrizése. Bevallom, ez mindannyiunk számára kellemes tehernek bizonyult, tekintve, hogy az említett italok – és persze a mellettük elfogyasztott falatkák – igen szépen fogytak. A leadott szavazatok alapján Nacsa József barátunk Pusztai Koktélja aratta a legnagyobb sikert.

Az est vége felé a borral töltött poharakhoz a régi Szeged anekdotái is csatlakoztak, amelyek mellett elbúcsúztattuk a 2024-es esztendő.

Dr. Korom-Vellás Zsuzsanna

Adományozás a Farkas Edith Szeretetotthonban



A Budapesti Legáció képviselői 2024. december 19-én, immáron 18. alkalommal vitték el a rendtársak adományait a Krisztina körúti Farkas Edith Katolikus Szeretetotthonba.

Az adományok átadása ünnepi műsor keretében zajlott le. Etler Péter első legát megnyitója és az adományozott borok rövid ismertetése után Kaszás Gyula szintetizátoron operettslágeres és karácsonyi dalok színes egyvelegét szólaltatta meg. A jól ismert dallamok remek hangulatot teremtettek, az otthon lakóiból néhányan együtt énekeltek a zenéssel, és lelkesen tapsoltak a műsorszámok végén. Közben Nagy-Mizsei Ildikó elmondta a rendtársak imáját, valamint karácsonyi témájú verssel kedveskedett még, amellyel kellemes ünnepeket kívánt maga és a rendtársak nevében az otthon lakóinak.

A Szociális Missziótársulat közössége nevében Gabriella nővér köszönetét fejezte ki a rendtársak adományaiért, bízva a jövőbeli találkozásban. Az otthon lakói hagyományosan saját készítésű, fenyőfára akasztható kis angyalkákkal kedveskedtek a jelen lévő rendtársaknak áldott karácsonyi ünnepeket kívánva, majd közös énekléssel zárult az adományozási ünnepség.

Telek Anna Mária



Húsvéti hagyományok

Málta



Málta ideális úti cél a húsvéti időszakban. Itt aktív résztvevői lehetünk az ünnepnek. Minden plébánia a helyi szokások szerint ünnepel, és a látogatókat is bevonják a hagyományokba, melyek egy része egyidős a kereszténységgel.



Máltán a böjti időszakban minden templomban napokon át tartanak a szertartások. A passió jeleneteit ábrázoló szobrok előtt ezrek róják le tiszteletüket. Ezek a szobrok Málta művészeti, vallási és kulturális örökségének központi részét képezik. A hagyományos Via Sagra keresztút 14 stációja elmélkedésre és befelé fordulásra szólítja a híveket. Ebben az időszakban az ifjúsági klubok is felkészülnek a település passiójátékára.

Mater Dolorosa

A keresztény világ nagy részében virágvasárnapkal kezdődik a nagyhét. A máltaiak számára azonban a Mater Dolorosa, azaz a Fájdalmas Szűzanya napján, a nagyhét előtti pénteken kezdődik. A Szűzanya évszázadok óta különleges helyet foglal el a máltaiak szívében. Minden egyházközség körmenetet szervez a tiszteletére, amin a hívek hagyományosan mezítláb vesznek részt. A legnépszerűbb

Fájdalmas Szűzanya-körmenet a vallettai Ta' Ġiezu ferences templomáé, amely elsőként tartott ilyet a szigeteken. Ebben a templomban található egy csodálatos feszület is, az Il-Kurċifiss Mirakuluż Ta' Ġiezu.

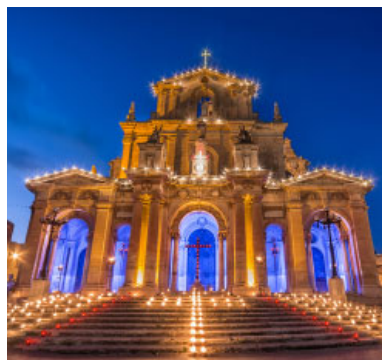
Virágvasárnap

Virágvasárnap a falvak Krisztus diadalmos jeruzsálemi bevonulását ünneplik. Ezen a hétvégén a helyi színházak Passió-előadással emlékeznek. A Vallettai Szent Domonkos-bazilika kriptájában tartják az egyik legrégebbi hagyományos passiójátékot. Az utolsó vacsora asztalának ábrázolása a legtöbb plébánián is megtalálható. Ez egy több évszázados szokás, amelyet a domonkosok kezdtek és tartottak minden évben a vallettai Oltári Szentség-oratóriumában. Az élelmiszert az egyházközség szegényeinek és rászorulóinak adományozzák.

Nagyhét

A máltai nagyhét rítusai meglehetősen összetettek. Nagycsütörtök, nagypéntek és húsvétvasárnap színes és áhítatos ünnepek. Az emberek a földszinti ablakokat miniatűr szobrokkal és drapériákkal díszítik, szentélyeket állítva a keresztre feszítés emlékének. Az erkélyeken kivilágított keresztek láthatók. Az utcákat zászlók ékesítik. Nagycsütörtök a Keresztelő Szent János-székesegyházban olajszentelő krizmamisével kezdődik, amelyen az illatos olajat megáldják.

A nagycsütörtöki szertartásokhoz a sírokat virágokkal díszítik, és minden templomban megtartják a hagyományos lábmosást. A templomokat belül fekete drapériával borítják. Este az In Cena Dominit, az úrvacsorát ünneplik.



A plébánosok, köztük az érsek is, a szertartás részeként megmossák tizenkét, az apostolokat jelképező férfi és nő lábát. Innen származik a hagyományos „apostolok kenyere”, egy magvakkal és diófélékkel díszített gyűrű alakú kenyér.

Az úrvacsora után a felszentelt seregek körmenetben járulnak a sírhoz, egy tabernákulumhoz,

amihez ezen a napon a hívek imádkoznak, miközben felkeresnek lehetőleg hét különböző templomot. Csütörtök este (és nagypéntek reggel) ezrek fordulnak meg a templomokban a „hét látogatás” során. Minden sírt és oltárt fehér virágok és egy fehér növény, a „gulbiena” (bükköny) díszít, amit magról növesztenek sötétben, a fehér rafiakazalra emlékeztető növény Krisztus sötétségéből való feltámadását jelképezi.

Nagypénteken Málta utcái hatalmas színpadokká válnak. Számos egyházközség látványos körmenetekkel emlékezik meg a passióról. Jézus Krisztus képmásai keskeny utakon haladnak át, ezeket különféle szobrok követik, köztük a Fájdalmas Szűzanyaé. A résztvevők száma, beleértve a gyerekeket is, igen lenyűgöző: Żebbuġ felvonulásán több mint nyolcszázan vesznek részt.

Középkori eredet

A középkorban nagyon elterjedté váltak a Krisztus szenvedését felidéző rituálék. A ferencesek alapították az első főkonfraternitást Máltán, Rabatban, amelyet Szent Józsefnek szenteltek. A testvériség alapításának pontos dátuma nem ismert, bár egyes dokumentumok 1245-öt és 1345-öt említenek. Ennek a testvériségnek a tagjai voltak az elsők Máltán, akik egymás között megemlékeztek Krisztus szenvedéseiről. A rituálé 1591-től évenkénti eseménnyé vált. A Szent János-rend megérkezése tovább növelte a passió iránti áhítatot, akik a szenvedéshez kapcsolódó ereklyéket is hoztak, köztük Krisztus keresztségének egy darabját és koronájának egy tövisét.

A húsvéti tűz

Nagyszombat egy józan nap – legalább estig. A húsvéti vigília nyolc körül kezdődik. A hívek a templom előtt gyűlnek össze, hogy részt vegyenek egy különleges eseményen, amelyen Krisztus feltámadását ünneplik. Eleinte sötétben állnak, de



amikor a Glóriát éneklik, a templom fénybe borul, kezdve a résztvevők kezében tartott gyertyákkal, amelyeket a húsvéti fáklyával gyűjtenek meg. A templomon kívül tüzet gyűjtenek, amellyel meggyújtják a fáklyát. A húsvéti fáklya Krisztust jelképezi, az igazi fényt, amely minden embert megvilágít. Felgyulladás a feltámadást szimbolizálja. Ünnepelesen megszólalnak a harangok, a hívek együtt éneklik a Glóriát a kórossal.

Máltán a húsvét napját a templomi harangok szakadatlan zúgása és a gyors tempójú körmenetek jellemzik, miközben a fiatalok a feltámadott Krisztus szobrai vállukon hordozzák az utcákon. Krisztus halál felett aratott győzelmét ünneplik. Az emberek az erkélyekről konfettit és szerpentint szórnak a menetre. A gyerekek figollával a kezükben követik a menetet. Ez egy tradicionális máltai húsvéti sütemény, mandulával és cukormázzal borítva. A figollákat hagyományosan a plébános áldja meg.

A nagyböjt és a húsvéti ízei

Málta jól ismert az ételeiről. Ez alól a nagyböjt sem kivétel. Számos hagyományos húsvéti fogás is a szokások része. Ezek között megtalálható a kuskus (baleves) és a qaghaq tal-Apostli (apostolok kenyere). A kwareżimal nagyon népszerű desszert a böjti időszakban: fekete mézből, tejből, fűszerekből és mandulából készül. A Karamelli szintén hagyományos böjti édesség szentjánoskenyérből és mézből. Máltán amúgy is több hal- és zöldségalapú ételt fogyasztanak, különösen hamvazószerdán és nagyböjti pénteken. A kunserva (paradicsompüré), olajbogyó és tonhalas kenyér is nagyon népszerű. A különféle töltelékekkel (spenót, borsó, szardella, sajt) töltött péksütemények „qassatat” és „pastizzi” néven ismertek. Húsvétkor az egész család összegyűlik ebédre, ahol bárányhúsos ételeket szolgálnak fel, desszertként pedig figollát fogyasztanak.

Pusztay Sándor



Pálos rendi találkozások

2024 végén a Sziklatemplomban, 2025 elején pedig Márianosztrán tették tiszteletüket a Európai Borlovagrend képviselői, hogy találkozzanak a Pálos rend szerzeteseivel.

A Magyar Pálos Rend és az Európai Borlovagrend régóta tartó kapcsolatában hagyományossá vált a Sziklatemplomban az adventi hálaadó szentmise, amelyre 2024. december 11-én került sor. Az európai borlovagrendi tagok ünnepélyes bevonulása után a szentmisét Puskás Antal tartományfőnök celebrálta, Vargha Miklós Péter atya és dr. Szentirmay Tamás segédletével, ahol hálát adtak a 2024-es esztendőért. Nagy-Mizsei Ildikó elmondta a rendtársak imáját. A szentmisét követően dr. Mészáros Sándor első prokonzul Signum Honoris díjat adott át Nagylaki Kálmán rendtársnak, az európai értékközösségért, a Hungária Konzulátusért tett szolgálata és az eddigi lovagrendi munkája elismeréseként.

A szentmisét követő agapé helyszínén a fogadás kezdetekor dr. Mészáros Sándor prokonzul ünnepélyesen átadta Puskás

Antal tartományfőnöknek a rendtársak és a Konzulátus által adományozott összegről szóló oklevelet. A Magyar Pálos Rend képviselőjében a tartományfőnök köszönettel vette át, bízva a további sikeres együttműködésben, és áldott karácsonyt és békességet kívánt az új esztendőre.

Az állófogadásra a Budapesti Legáció tagja, Kiss Zsolt bortanácsos és Husza György borlovag rendtársunk ajánlotta fel az általuk készített vaddisznópörköltet, amelyhez hagyományosan Sike Tamás biztosította a borokat. A finomra sikerült étel, sütemények és jó borok fogyasztása közben kellemes beszélgetésekkel telt el az este.

A pálosok egy kis figyelmességgel kedveskedtek a jelen lévő rendtársaknak, és átadták a 2025. évi pálos falinaptárat. A falinaptár az első századok szerzeteseitől származó idézeteket tartalmaz, akik az ima mesterei voltak, valamint a Mecsekben és környékén készült gyönyörű természetfotók találhatók benne.

A 2025. év első pálos rendi meghívása Márianosztrára invitálta a rendtársakat, ahol Esztergomi Boldog Özsébre, a rend megszervezőjére emlékeztek a szerzetesek és vendégeik. Ez





a megemlékezés a Magyarok Nagyasszonya bazilikában 2025. január 22-én, lélekemelő ünnepi szentmise keretében történt. A templom teljesen megtelt, és több mint 20 különféle rendi és rangú egyházi személy, három püspök és plébánosok, papok celebrálták a szentmisét. Köztük volt dr. Beer Miklós nyugalmazott váci püspök, valamint Tamás József püspök, a Gyulafehérvári Főegyházmegye nyugalmazott segédpüspöke, továbbá Puskás Antal pálos tartományfőnök. A szentmise főcelebránsa és szónoka Marton Zsolt váci megyéspüspök volt, aki örömmel beszélt arról, hogy Márianosztra szeretett hely a pálosok számára: ez az 1352-ben, Nagy Lajos által alapított templom és kolostor a rend ma is működő állomáshelyei közül a legrégebbi, és csoda szép. Már évek óta hagyomány, hogy itt mutatnak be szentmisét a pálos szerzetesi közösség tagjai Esztergomi Boldog Özséb ünnepéhez kapcsolódóan. A püspök felelevenítette a pálos rend múltját, jelenét és jövőjét, bizakodva nézve az új esztendőre, mely a katolikus egyházfő által meghirdetett jubileumi szent év is egyben.

A szentmisét követően kedves fogadtatásban volt részük a rendtársaknak. Ez alkalommal öröm volt találkozni régen látott ismerősökkel, köztük egy igen régi, nagyrabecsült és tisztelt barátunkkal, Borsos József atyával, aki immáron 88. életében jár. A kellemes nap zárásaként jó egészséget és áldott új esztendő kívántak a rendtársak a „fehér barátoknak”.

Felemelő élmény volt ismét együtt ünnepelni a pálosokkal, együtt emlékezni alapítójukra, Boldog Özsébre. Nagyon megindító és elgondolkodtató volt a hívőknek, de a világiaknak is Marton Zsolt püspök prédikációját hallgatni. Akik személyesen nem tudtak részt venni ezen a szép ünnepi eseményen, azok a YouTube csatornán nézhetik meg a szentmisét, amit a katolikus televízió teljes terjedelmében rögzített és közvetített (<https://www.youtube.com/watch?v=HGblTiBonoU>).

Telek Anna Mária

Gyakran használt boros fogalmak

Amit szeretünk, arról szívesen beszélünk. Így van ez a borok esetében is, és egyre gyakrabban hallunk olyan szakkifejezéseket, amelyek beépültek a hétköznapi nyelvbe. De vajon biztosan tudjuk, hogy mit jelentenek ezek a kifejezések?

A zavaros bor derítése

A bor derítésekor olyan összetevőket kevernek a borba, ami leköti a borban található természetes szennyeződések. Amikor a lekötött szennyeződés leülepszik, a tisztított bort egy kiszivattyúzási eljárással leszűrik, hogy megszabadítsák az üledékétől. A borban található szennyeződés lekötéséhez használt derítő anyag általában egy agyaghoz hasonló ásvány, amely teljesen semleges. Azonban sok helyen használnak szintetikus, illetve állati eredetű lekötő anyagot, így érdemes utánanézni, melyik borászat termékét fogyasztjuk.

A mértékletes borfogyasztás

Bár vannak a borfogyasztásnak ténylegesen bizonyított előnyei, a jótékony hatásairól szóló legendákból a mai napig rengeteg létezik. Az antioxidánsok hatása köztudott, lekötik a szervezetben található szabadgyököket, ez által például csökkentik a fáradtságot, és az immunrendszer számára is jótékony hatásúak.

Az antioxidánsok leggyakoribb lelőhelye a piros és kék bogyós gyümölcsfélék. A borban található anticiánok is az antioxidánsok közé tartoznak, így a mértékkel való fogyasztás valóban jót tesz a szervezetnek.

Miért tartalmaz minden bor adalékanyagot?

Az egyetlen olyan adalékanyag, ami a borban a palackozást követően is megtalálható, az a kén. A kén hozzáadására azért van szükség, hogy a bor meg ne romoljon idő előtt. Az emberi szervezetnek nem igazán tesz jót ez az anyag, épp emiatt nagyon kis mértékben tartalmazzák a borok, bár ezt konkretizálni, vagy alátámasztani nagyon nehéz, mivel a boroscímkére ezt az adatot nem szokták kiírni.

Bondor László

Történetek a dugóhúzó születéséről

Samuel Henshall brit filológus 1764-ben vagy 1765-ben született a cheshire-i Sandbachban egy boltos fiaként.

Egyházi karrierje nem kifejezetten jelentős, íróként sem alkotott annyira maradandót, hogy emiatt túl sokan emlékezzenek rá, viszont alighanem ő volt az első azok között, akiket dugóhúzóval temettek el. Ez a klub valószínűleg egyébként sem számlál túl sok tagot, neki viszont jó oka volt a csatlakozásra: ő találta fel a szerszámot. Vagy legalábbis ő szabadalmaztatta 1795-ben, ami már csak azért is megdöbbentő, mert eddigre sem a bor, sem a dugó nem számított már újdonságnak.

Az ember azt hihetné, hogy Henshall ezzel egy csapásra dúsgazdag lett, azt ígérte ugyanis, hogy zseniális találmánya még a legkeményebb, leginkább beszorult, sőt, még a rohadó dugót is könnyűszerrel kihúzza a palackból, de ez, úgy tűnik, senkit sem érdekelt különösebben, ezért a feltaláló egész életében anyagi nehézségekkel küzdött. 1807-ben hunyt el, jelentős adósságot és számos dugóhúzót hagyva maga után.

A legendás dugóhúzó

Annak ellenére, hogy a legkorábbi szabadalom az ő nevéhez fűződik, valószínű, hogy a dugóhúzó 1795-re már rég elterjedt – csak épp nem kizárólag palackbontásra használták, illetve nem arra találták ki. Henshall viszont elévülhetetlen érdemeket szerzett abban, hogy létrehozza a valóban



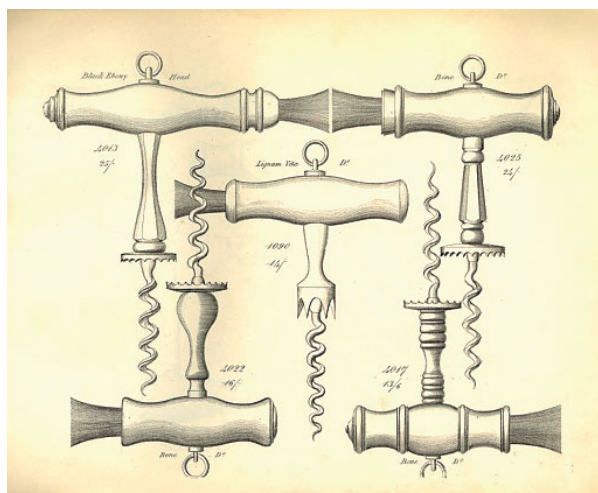
dugóhúzásra kitalált dugóhúzót, és ezzel olyan örületnek nyisson utat,

ami sok tíz- vagy százezer dolláros hobbivá fajulhat. Egy eredeti Henshall-dugóhúzó például elképesztő árakon lelhet gazdára az ingyenc gyűjtők között, a londoni Christie's aukciósház pedig rendszeresen rendez árveréseket kifejezetten dugóhúzókból. Ezek olyan népszerűek, hogy már a katalógusok is viszonylag komoly összegekért találnak gazdára, nem is beszélve a témával foglalkozó szakmunkákról, amikből az egyszerű földi halandó legnagyobb meglepetésére többtucatnyi akad, és persze egyik drágább, mint a másik. Pedig még dugót se lehet velük húzni.

A csavaros eredet

No de honnan jött a dugóhúzó? Nyilván abból az igényből, hogy ha valamit egyszer bedugaszoltak, pláne a bort, azt előbb-utóbb ki is kellene bontani, de a történet persze nem ilyen egyszerű. A bor sok ezer éves fennállása alatt a dugók és az üvegek is sokat változtak: a parafából készült dugót egyes leletek tanúsága szerint már a Krisztus előtti 5. században is alkalmazták, de úgy tűnik, hogy csak ritkán. A borkészítők és -kereskedők egyik legfőbb ellensége a levegő volt, ez ellen pedig minden rendelkezésükre álló eszközzel próbáltak védekezni – az egyiptomiak kóccal, levelekkel és agyagdugóval, a görögök gyantával és agyaggal, a rómaiak pedig gyakran parafával és gyantával. Stephen J. Gendzier történész a *Gastronomica* 2001-es számában még ki is egészíti a listát: a görögök a gyanta mellett gipsszel, vulkáni hamuval és ezek keverékével is kísérleteztek, hogy ne romoljon meg a bor.

A korai gyantás dugóknak utóéletük is van: Ian Tattersall és Rob DeSalle borszakírók szerint az antik borok íze a mostani görög retsináéra emlékeztethetett. Egyvalami viszont közös volt a korai dugókban: dugóhúzó nem nagyon kellett hozzájuk, nem is ütötték be őket annyira az edénybe vagy az amforába, hogy ne lehessen őket kézi erővel kihúzni – a levegő kizárásáról viasz, agyag vagy valami hasonló anyag gondoskodott. A Római Birodalom bukása után a parafa használata a borkészítésen és -palackozáson kívül is





visszaszorult. Pedig komoly szükség lett volna rá: a parafa mindmáig az egyik legjobbnak tartott dugó borospalackok esetén. Bár Caro Feely borszakíró szerint a használata erősen visszaszorulóban van (a *Wine: The Essential Guide to Tasting, History Culture and More* című könyve 2015-ben íródott, és már ekkor is a csavarzáras módszer komoly előretöréséről számolt be, ez a trend mára még tovább erősödött, odáig, hogy a brit fiatalok nagy része már azt sem tudja, hogy mire jó egyáltalán a dugóhúzó).

Az uniformizálás varázsa

A dugózást az üvegek, amforák és egyebek különbségei sem segítették elő. Ahány üveg, annyi forma, az ipari palackozás 17. századi fejlődéséig pedig nemcsak a palackok, hanem a dugók is megbízhatatlanok voltak. Ami azt illeti, a palackok csak a 19. század végén értek el a hőskorukhoz, amikor már viszonylag olcsón és jó minőségben lehetett előállítani őket. Gendzier szerint a jó borok iránti kereslet már korábban is megjelent (persze, hiszen a bortörténetek szerint a borhamisítók már Görögországban és az ókori Rómában is felbukkantak), de a palackos érlelés a 19. század előtt reménytelen volt: nincs dugó, nincs jó palack, nem csoda, hogy a dugóhúzó sem volt.

Gendzier szerint a borosüveg csak a 18. század vége felé nyerte el többé-kevésbé végleges formáját: ekkor találták ki, hogy az italt palackban, fektetve is lehet szállítani, de ekkor még a dugót zsineggel vagy bőrszalaggal rögzítették az üveg nyakához. A dugó egy része itt még kilógott a palackból, nem volt szükség dugóhúzóra. Az igazi dugó megjelenésére egyes elméletek szerint egészen 1703-ig, a Methuen-egyezmény létrejöttéig kellett várnia a világnak.

Olcsó bor = dugóhúzó

Az egyezmény Anglia és Portugália között kötött, ami szerint Portugália vámmentesen juthat angol gyapjúhoz, Anglia viszont kedvező áron vásárolhat bort az országból. Ezzel Anglia járt jobban, mert így megnyílt előtte a legnagyobb portugál gyarmat, Brazília piaca is, de a nélkül valószínűleg sosem született volna meg a dugóhúzó sem. Sőt, a dugó sem, hiszen a sok borral kezdeni is kellett valamit, például elszállítani, ezt pedig a korábbi körülményes palackozási módszerrel nem lehetett biztonsággal megtenni anélkül, hogy tönkremenjen az áru.

Jött hát a nagy ötlet, a dugók és palackok uniformizálása. A palackokat fektetve volt érdemes szállítani, és így a római idők óta elfeledett parafa dugók is újra szerephez juttattak: biztonságosabban zártak, mint a korábbi megoldások, fektetve történő tárolás esetén pedig a bor maga nedvesítette a dugót, így gondoskodva arról, hogy nem jut levegő a borhoz, és nem ecetesedik meg. Ez vezetett a portói feltalálásához is, amikor a portugál borászok rájöttek, hogy kis mennyiségű brandy hozzáadásával tartósabbá tehetik a bort, a magasabb alkoholfok és a dugó együttes hatása még hosszabb tengeri utakon is élvezhetővé teszi majd a terméket.

Igen ám, de ha tömegtermelésbe kezdenek, ráadásul dugóval, ki fogja majd kibontani a bort? Az első hivatalos dugóhúzóig még jó kilencven évet kellett várni, márpedig Gendzier szerint eddigre már a drágább boroknál hétköznapiak számított, hogy a palackba teljesen bele legyen ütve a dugó – azt kézzel már nem lehetett kihúzni. A szerző szerint az angol dugóhúzónak megfelelő korabeli „cork-scrue” Nicholas Amhurst egy 1724-es versében már megjelenik; a költő szerint minden olyan úriembernél van ilyen, aki szereti a hegy levét, de hogy ki találta ki, azt senki sem tudja, mindenesetre ódába kellene foglalni a nevét.



Ezt minek szabadalmaztatni?

Nem véletlen, hogy a valódi feltaláló neve homályba vész. Valószínűleg itt, ahogy a konzervnyitó esetében is, a kereslet megelőzte a kínálatot, de ez senkit sem érdekelt különösebben. A sors különös fintora, hogy Henshall ugyanabban az évben szabadalmaztatta a dugóhúzóját, mint Nicolas Appert a maga konzervjét – a konzervnyitóra pedig egészen 1855-ig kellett várni. Legalábbis arra, hogy szabadalmaztassák, addig szuronyral, puskával, baltával, akármivel is kinyitották. Hasonló lehetett a helyzet a hosszabb utakra felkészített, szorosan ledugózott borokkal is, csak itt az eredeti célszerszám nem a szurony volt, hanem egy „gun-worme” nevű, eredetileg a muskétákba ragadt ólomgolyók eltávolítására szolgáló spirális szerszám, amit 1681-ben már ismertek. Ezzel magyarázható, hogy Amhurst idején már létezett ilyesmi, és az is, hogy Henshall a maga szabadalmát, ami igazából csak az első bejegyzett szabadalom a borosdugó eltávolítására, úgy írta le, hogy olyan egyszerű, hogy csodálja, hogy senki másnak nem jutott eszébe. Sokra nem is ment vele, viszont elszabadította a dugóhúzó-cunamit: egy Thomason nevű birminghami iparos 1802-ben egyenesen négyféle

dugóhúzó-szabadalmat jegyeztetett be, amelyek közül a legtöbb addigra valószínűleg már ismert volt. Azt nem lehet tudni, hogy Henshall modelljének volt-e előképe, vagy csak a hagyományos, T alakú dugóhúzót használták, fegyverkarbantartásra. Thomason már több sikerrel járt a dugóhúzóiparban, mint Henshall, a feljegyzések szerint több mint 130 ezer általa gyártott eszköz talált gazdára, csak az ő életében. Persze a Thomason-féle modellek is aranyáron kelnek el a mostani aukciókon. Akkoriban sem volt rossz üzlet dugóhúzót gyártani, amit az is jól mutat, hogy miután Henshall szegényen, bár dugóhúzókkal együtt hunyt el, 1908-ig csaknem 350 dugóhúzó-szabadalmat fogadtak el csak Angliában, és ekkor még nem is írtunk a szintén gazdag német dugóhúzó-hagyományról.



A francia a pokolban is francia

A franciák viszont nem akartak lemaradni az angolok mögött, így

Gendzier szerint a 19. század fordulójára egymást érték a tömeggyártott dugóhúzók, gyakran reklámcéllal, és az olaszok mellett a francia márkák is beszálltak a versenybe. Ezt végül valószínűleg mégis a svájciak nyerték meg: a klasszikus, 1897-es svájci bicskában a penge, a csavarhúzó, az ár és a konzervnyitó mellett már szerepelt a dugóhúzó is (az ősmoddellen, az 1890-esen még nem volt rajta). Azt, hogy nem változnak nagyon az idők, jól mutatja a francia hadsereg jelenleg rendszerben lévő zsebkése, a CAC: hiába a taktikai külső, az üvegtörő, a fogazott penge és az Armée Française felirat, azért csak ott van rajta egy dugóhúzó is, amit már nehéz eladni muskétatisztitónak. Az, ami: bort lehet vele bontani. Hiába, egy francia a pokolban is francia.

És hogy mi szükség még a dugóhúzóra? Könnyen lehet, hogy az embernek neadjisten dugót kell húznia, de még számtalan haszna lehet – a svájci bicskán például az, hogy meg tudja tartani azt a kis csavarhúzót, amit direkt ebbe találtak ki. Ezen kívül még jó lehet egy csomó mindenre, amire akár nem is számíthatunk, de nem is lesz szükségünk: a legendás p-38-as konzervnyitóhoz hasonlóan például böködhethetünk is vele dolgokat, mi baj lehet belőle? Vészhelyzetben viszont sört is lehet vele nyitni, sőt, ha van egy beragadt muskétagolyónk, arra is jó. Az nem lehet véletlen, hogy Gendzier szerint a korai dugóhúzók hordozhatók voltak, ahogyan az sem, hogy ez az egyik legtartósabb szerszám a svájci bicskákon: akármilyen is van, egy pengére a sajthoz és egy dugóhúzóra a borhoz bizony szükség van, hiszen úriember nem megy bicska nélkül a kertkapuig se, ugye.



Soproni elismerések



A Soproni Legáció mozgalmas évet tudhat maga mögött, és az év utolsó hónapjai sem szűkölködtek eseményekben.

Elismerések és kitüntetések

Az őszi évfordulós ünnepség kapcsán a Soproni Legáció több meghatározó tagja is elismerésben részesült. *Werdnik Ernő* első legát, *dr. Sztancs György*, egyesületünk elnöke, valamint *Hingyi István* első marsallunk Signum Honoris kitüntetést, *Veres János* tiszteletbeli legát díszoklevelet vehetett át.

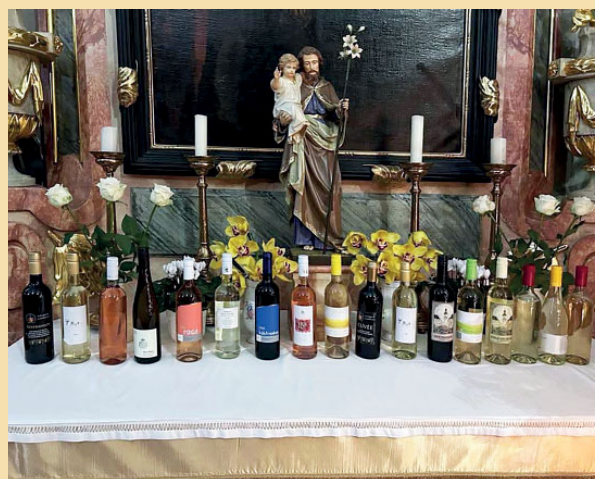
Tóth Ferenc borlovag, székházunk gondnoka, rendezvényfelelősünk 2007 óta legációnk tagja. Munkájával rengeteget tett és tesz eseményeink sikeres lebonyolításáért, remek ételek kerülnek ki keze alól, és aktív részese szervezeteink mindennapjainak. A „Tóth Feri” – nem túlzás – fogalomná vált, biztos pontot jelentve számunkra a legáció és az egyesület mozgalmas életében. Tevékenységét az ünnepség keretében érdemkereszttel ismerte el az Európai Borlovagrend vezetőse.

December 14-én még egy rendtársunk elismerésének örülhettünk. *Iváncsics Zoltán* elismert soproni borász Sopronért Emlékérmet vehetett át több évtizedes, a borkultúrát és a soproni bor jóhírét erősítő tevékenységéért.



Hagyományteremtés és régi hagyományok

December 6-án a borlovagrend a helyi Német Kultúrklubbal összefogva hagyományteremtő szándékkal rendeztek vidám Mikulás-estet székházunkban, ahol a Soproni Német Nemzetiségi Általános Iskola diákjai és a Bánfalvi kórus is fellépett.



Sopronban szervezeteinkhez kapcsolódik a borszentelés hagyományának újjáéledése.

December 27-én a soproni Szent Lélek-templomban rendtársunk, Horváth Imre városplébános celebrálta a borszentelés szertartását.

Az eseményt követően legációnk a templomkertben vendégelte meg a szép számban jelen lévő híveket, érdeklődőket, ezt követően az eseményen részt vevő tagjaink közös vacsorát fogasztottak el a Rejpál-házban.

Németh Zoltán

Vince-napi vesszőmetszés

Szegediek Szabadkán

Megtisztelő meghívást kaptunk Boni László borlovagtól, az Európai Borlovagrend Szerbiai Konzulátus prokonzuljától és feleségétől Ildikó asszonytól. Ők a radonováci Di Bonis szőlészet tulajdonosai.



Egy kisbusszal indultunk Szegedről a régi Szeged étterem elől. Viszonylag rövid várakozás után megérkeztünk a Palicstól mintegy tíz kilométerre lévő Radonovára, ahol immáron 12. alkalommal tartották meg a Szent Vince-napi szőlővesszőmetszést.

Az eseményen jelen volt *Botos Elemér* református püspök Újvidékről, az Európai Borlovagrend Szerbiai Konzulátus első prokonzulja, *Miroslav Mrnustik* borlovag, a Szent Trifon Borlovagrend képviselője, *Molnár Károly* Bajmokról, a Szent Orbán Borlovagrend képviselője, *Bacskulin István* és a Szabadkai Turisztikai Szervezet igazgatónője, *Bozidarka Golubovics*. A rendezvény nemcsak a borlovagrendek ünnepe volt, hanem hagyományosan a szegedi Top Tours utazási iroda



és a Szabadkai Turisztikai Szervezet által évtizedes hagyományként, közösen rendezett látványosság is.

Az érkezőket a vendéglátó *Boni László* borlovag háromféle pálinkakóstolója (birs, szilva, körte) és háromféle borkóstolója (Generosa, Merlot és Kékfrankos) fogadta. Ráadásul a Generosa egy olyan, 1951-ben Móron, Ezerjő és Piros Traminiből nemesített, a Kunsági Borvidéken és Móron termesztett hungarikum, amely hozzájárul a Délvidéken ahhoz, hogy a világmárkákon kívül a régióbeli borkultúrát terjessze, és megismertesse más borvidékek borásaival. Az Ezerjő kellemes savgerince és a Tramini illatos, kicsit édeskes íze gyönyörűen összesimul ebben a borban.

A forralt bor sem maradhatott ki a kínálatból, mely egy kis sligovicával megerősítve fantasztikusan finom volt.

A metszést *Sinka Ferenc* borász végezte, majd a vesszőket Botos Elemér püspök áldotta meg előbb szerbül, majd magyarul. Az áldásnak volt egy meghatározó pillanata, amikor a püspök az ismert bibliai idézet után a vesszőket a kihajtó és bőséges termés reményének nevezte úgy, hogy „megbűnhődte már e nép a múltat”, és ne féljük a jövőt! Mindez különösen hangzott a szőlőbirtok fagyott földjén.

Ezután a borrendek vezetői sorban bemutatkoztak a szabadkai és a belgrádi tévé kamerái előtt. Valamennyien megerősítették a bor és a hozzá kapcsolódó hagyományok tiszteletének, azok továbbvitelének és a testvéri együttműködésnek a fontosságát.

A bablevest és a borokat követte a sült malac, amit a nulla fok körüli hidegben a konyak mintájára tenyerbe bújtatott és pohárban melengtetett Generosával locsoltunk meg. Végül még fánk is volt desszertnek, de az már a korábban elfogyasztott bőséges étel után sokakon kifogott.

Átfagyva, de az emlékekkel föltöltődve, délután öt óra körül szálltunk vissza a buszra, s indultunk vissza Szegedre.

Nacsády Péter

Szvingest a Győri Legációnál

A magyar Michael Bublé Győrben

Egy különleges estének adott otthont február 5-én a Győri Legáció pincéje. A főszerep ezúttal a zenéé és a szórakozásé volt. A győri rendtársak vendége Gájer Bálint szvingénekes volt, aki sajátos stílusával és különleges zenéjével vonta bűvkörébe a vendégeket. Az est műsorvezető házigazdája Fehér Gábor rendtársunk volt.

Győrben is erős hagyománya van annak, hogy a legáció, számos városi kulturális esemény támogatása mellett, saját maga is szervez kisebb-nagyobb összejöveteleket, beszélgető-szenés esteket. Kettős célja van ezeknek a programoknak. Egyrészt a tagság megerősítése, hiszen minél többször találkoznak a tagok, minél több szót váltanak egymással, úgy válik egyre mélyebbé és gyümölcsözőbbé a kapcsolatuk. Másrészt a lovagrend tevékenységének, hangulatának, kultúra iránti elkötelezettségének bemutatása mások felé, hiszen ezen alkalmakkor



örömteli, hogy sok külső vendég is csatlakozik a rendi tagokhoz.

Megtelt ezúttal is a lovagrendi pince, és üdítően jó volt látni, hogy számos olyan vendég is akadt, aki első alkalommal (de saját beszámolójuk alapján nem utoljára) vett részt egy lovagrendi eseményen.

Jó választásnak bizonyult tehát Gájer Bálint, aki a celebvilág zajos mindennapjait kerülve, sokkal inkább a hangjával, elegáns stílusával és a teljesítményével szeretné kivívni a közönség szeretetét.

Bálint – vagy ahogy sokan a The Voice műsorából ismerhetik, „a szving hercege” –, minden embert táncra perdít zenéjével. Olyan színpadi tapasztalatot tudhat maga mögött, ami a legnagyobb előadókkal kel versenyre. Tehetségét nemcsak rajongói éltetik, hanem a szakma azon díjazásai is, amit fiatal kora és karrierje ellenére magáénak tudhat. Ő a mai magyar Swing'n Pop zenei stílus meghonosítója és vezéralakja, dalaiban Dean Martin, Bing Crosby, Frank Sinatra és Michael Bublé stílusjegyei lelhetőek fel.

Ez az este sem telt el tánc nélkül, egy-egy emblemikus slágert hallva többen táncra perdültek a közönség soraiból.

Természetesen az előadást követően, az összejövetelekre poharak zenéjét is élvezhette a közönség, és egy-egy jó pohár pannonnalmi bor mellett méltatták a zenét, a nagyszerű estét és az ilyen közösségi események szervezésének fontosságát.



Gájer Bálint nagy sikert aratott

Fehér Gábor

Bigos és vodka

Húsvéti finomságok Lengyelországban

Lengyelországban az egyik legfontosabb és egyben legvidámabb ünnep a húsvét, amit a lengyelek **Wielkanocnak**, azaz „nagy éjszakának” neveznek. Aki húsvétkor itt jár, számos népi és vallási szokással ismerkedhet meg, ráadásul sokféle finomságot megkóstolhat.

A húsvét évszázadok óta él a lengyel hagyományokban és kultúrában. Érdekes felfedezni az ország különböző régióiban a más és más szokásokat, jelképeket, végigkóstolni a gasztronómiai különlegességeket. A húsvét előtti utolsó vasárnap, a virágvasárnap Lengyelországban a „pálmavasárnap”. Ezen a napon Jézus dicsőséges jeruzsálemi bevonulására emlékeznek. E nap a színek és formák csodálatos kavalkádja. A legfontosabbak a mesébe illően szép, a papok által is megszentelt „pálmák”, melyek elengedhetetlen elemei a „kotki” és a „bagniatka”, azaz a barkák, melyek valójában a fűzfa rügyei. Ezekre a díszes „pálmák”-ra virágokat és szalagokat is aggatnak. Régen a megszentelt pálmaággal kicsit megcsapkodták az összes családtagot. Később egy kép mellé vagy az ajtó fölé helyezték, védelmet nyújtott a vihar és a tűz ellen.

Pácolt hering és kosárszentelés

A nagypénteki böjt idején a legendásan finom lengyel pácolt hering látható a legtöbb terített



asztalon, melynek sokféle elkészítési módja családonként, generációról generációra öröklődik. A magyar szokásokhoz hasonlóan a lengyelek is festik különböző helyi motívumokkal a tojásokat, amit pisankinak, azaz írásnak neveznek. Ez az elnevezés onnan ered, hogy régen viasszal írták a tojásokra a mintákat.

Szép hagyomány nagyszombaton a színesen díszített kosarakban vitt ételek megszentelése. A templomba elvitt hagyományos ételek között találjuk a Krisztus testét szimbolizáló kenyeret, egy tojást az újjászületett élet jeleként, kolbászt vagy sonkát, amely a bőséget, az egészséget és a termékenységet jelképezi, vizet az új életre való felkészülés jeleként, süteményt, mint az ügyesség és a tökéletesség metaforáját, tormát, mint a fizikai erő jelét, – gyakran cukorral bevont – bányát, mint az élet halál fölötti győzelmének szimbólumát.

Húsvétvasárnap másképp szólalnak meg templom harangjai, amelyek Krisztus feltámadását hirdetik. Podhaléban az a hiedelem, hogy ezzel felébreszthetik a Tátrában alvó lovagokat, hogy harcba indulhassanak Lengyelország szabadságáért.





Hol találták fel a vodkát?

Az ünnepen koccintani természetesen a legtöbbször vodkával szoktak. A vodka feltalálásának elsőségéért régóta tart a vita a lengyelek és az oroszok között. A lengyelek szerint ez az ősi ital Lengyelországból származik. Ezt bizonyítja, hogy az első hivatalos dokumentum, amelyben a vodka előállítását említik, Lengyelországból származik. A 8. század környékén jelentek meg az első feljegyzések egy „gorzałka” nevű italtól, amelyet orvossággént használtak. A vodka szó a lengyel „woda” (víz) kicsinyített változata, tehát a vodka szó szerint „kis vizet” jelent.

A lengyel vodkát hagyományosan két alapanyagból készítik: gabonából (búza, rozs) vagy burgonyából. A rozsából készült vodkák szárazabb, fűszeresebb ízvilágot kínálnak, míg a burgonyából készültek lágyabb, krémesebb textúrával rendelkeznek.

Végül is nincs jelentősége, hol főztek először vodkát, koccintsunk a kellemes húsvéti ünnepekre!



A vadváposzta titka

A szentmise után a vasárnapi reggelihez, a roskadásig finomságokkal megrakott asztalhoz az egész család összeül. Az étkezés a megszentelt húsvéti tojással kezdődik, amelyet a család tagjai megosztanak egymással, hogy egészséget és boldogságot kívánjanak egymásnak.

Az asztalon rengeteg finomság található, többek között a már korábban megszentelt ételek, mint a



húsvéti sonka, tojás, illetve barszcz, valamint a két elengedhetetlen húsvéti sütemény, a vaníliás-csokoládés-mandulás ízesítésű mabka és a lekvárral-mogyoróval vagy mandulával, marcipánnal ízesített mazurek.

Sok régióban vasárnap reggelire zurek kerül az asztalra (rozskovászos leves) fehér kolbásszal. Emellett kínálnak pástétomokat, süteket és sonkát. Az ünnepi reggeli után kezdik a gyerekek megkeresni a húsvéti nyuszi ajándékait, amelyeket a felnőttek a házban rejtenek el.

Az ünnepi ebéd elengedhetetlen fogása szinte minden családban a bigos, vagy más néven a vadász- vagy káposztás. Ez a jellegzetes lengyel étel a hosszú főzési időnek, amely akár több napig is tarthat, köszönheti gazdag ízvilágát. A bigos alapvetően káposztából, húsból és fűszerekből áll. Régiótól függően számos verziója létezik, de általában tartalmaz vöröskáposztát, savanyúkáposztát, szalonnát, húst, babot és gyakran szilvát vagy gombát is. A bigos jellemzően fűszeres és telt ízű, és a hideg időjárásban különösen népszerű a Lengyelországban.

Śmigus-dyngus húsvéthétfőn

A Śmigus eredetileg arról szólt, hogy fűzfavesszővel veregették egymás lábát, és kölcsönösen leöntötték egymást vízzel, így szimbolizálva a tavaszi, illetve a későbbi bűnöktől való megtisztulást. Manapság is él a babona, miszerint annak a lánynak, aki nem hagyja magát meglocsolni, nem lesz udvarlója egyhamar.

A Dyngus pedig abból a régi szokásból ered, hogy tavasszal az emberek meglátogatták rokonaikat, távoli családtagjaikat, melyek során finomságokkal kínálták meg őket, kisebb ajándékokat adtak nekik.

B. Mezei Éva

Quintessence 2025

Rekordszámú nevezés a jubileumi Pálinka- és Párlatversenyen

Impozáns gálával és rekordszámú nevezéssel zárult a XV. Quintessence Pálinka- és Párlatverseny. Debrecenben, a Debreceni Egyetemen tartották a jubileumi rendezvény ünnepélyes díjkiosztó gáláját.

A versenyre 2402 minta érkezett, Magyarországon kívül Romániából, Szlovákiából és Szerbiából, ami abszolút rekord a pálinkaversenyek hazai és nemzetközi történetében. A tavalyi abszolút győztesnek, a Sáppusztai Pálinkafőzde nek sikerült megvédenie bajnoki címét. A legjobb pálinka címet a Kövér Pálinkafőzde kajszibarackja nyerte el a Kárpát-medence legnagyobb pálinkás megmérettetésén, amit nem hivatalosan sokan a pálinka „Oscarjának” neveznek. A díjátadó gálát *dr. Felkai Beáta*, az Agrárminisztérium helyettes államtitkára nyitotta meg, míg *dr. Stündl László*, a Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, Élelmiszertudományi Intézet intézetvezetője-dékánja és *dr. Puskás István*, Debrecen város kulturális területért felelős alpolgármestere köszöntötte a megjelenteket.



Az idei verseny újításaiból kiemelkedik az először kiosztott „Quintessence fajtamester” cím hat kategóriában: alma, kajszibarack, körte, meggy, szilva és szőlő. Ehhez az kellett, hogy a nevező ezekből minimum öt fajtatiszta pálinkával/párlattal nevezzen! Bevezetésre került egy új minősítési kategória, a „Nem hibás, de nem érmes”. Ide azok a tételek kerültek, melyek technológiailag nem hibásak, tiszták, de az alapgyümölcs fajtakarakterei,



aromajegyei nem vagy alig ismerhetők fel. A Quintessence ranglisták kiegészültek az elmúlt öt évre vonatkozó összetett, többéves, illetve a legjobb bérőfőzdek ranglistájával. Külön került értékelésre a legjobb magán és bérőfőzettel párlat.

A nyertes pálinkák és párlatok mellett a második és harmadik helyezett termékek is díjazva lettek. Érdekes újtásként a tizedik főkategóriaként bevezetésre került a minimum három évnél idősebb pálinkák/párlatok és az ópálinkák kategória. A verseny a három évnél idősebb termékek közül a legjobbakat, az időközben elfeledett vagy megért, harmonikusan lekerekedett termékeket akarta díjazni, a legjobbakra újra felhívni a figyelmet.

Sokkal kiélezettebb, ugyanakkor kiegyensúlyozottabb eredmények születtek a bevezetett változásoktól. Nyíltabb és izgalmasabb lett a verseny minden meghirdetett nagydíjért, de minden egyes champion és kategóriagyőztes címért is meg kellett dolgozni a nevezőknek.

A nevezett pálinkák és párlatok minősége ekkora mintaszám mellett is sokat javult. Az aranyérmesek aránya 18-ról 23 százalékra nőtt, a hibás tételek ugyanakkor csökkent, 20 százalék alatt maradt. Az is rekord, hogy csupán a minták 18 százaléka került a döntőbíró csúcscsúri elé, ami jelzi az értékelők egységes szemléletét is. Itt minden egyes érmes tételnek, különösen az aranyak vagy nagyaranyéremnek, championnak kézzelfogható értéke és megbecsülése van.

A verseny főbb mutatószámai

Összes beérkezett minta 2402 db, lebírált 2371 (99%), a következő évben kerül lebírálásra 31 db (1%). Csúcscsúrihez került 421 (18%), arany 541(23%), ezüst 749 (32%), bronz 595 (25%), kisebb hibákkal rendelkező 412 (18%), hibás 32 (1%) volt. A kereskedelemben kapható pálinkák közül 37 champion, azaz nagy aranyérem került kiosztásra, míg a magán- és bérőfőzdeknél 51 kategóriagyőztes párlat emelkedett ki a mezőnyből! 232 nevezőtől, 151 településről érkeztek a versenytételek, 31 fős nemzetközi bíráló csapat értékelte a mintákat január 23–25-én, Ongán.

A verseny nagydíjasai

2025 legjobb kereskedelmi főzdeje

- I. Sáppusztai Pálinkafőzde
- II. 1 Csepp Pálinka Kft.
- III. Kövér Trans Kft.



2025 legjobb pálinkája

- I. Kövér Trans Kft. – Kajsziarack
- II. Sáppusztai Pálinkafőzde – Piros vilmos
- III. Benard Spirit Kft. – Irsai olivér szőlő

2025 legjobb bérőfőzettel párlata

- I. Cseke Zsolt – Irsai olivér
- II. Gál Zsolt – Orangered kajsziarack szőlő
- III. Pucok Sándor – Starking alma

2025 legjobb magánfőző párlata

- I. Dr. Kósa Lajos – Jeromine alma
- II. Vass Csongor – Ceglédi óriás kajsziarack
- III. Lipcsei Adrián – Sárga vilmos

2025 legjobb bérőfőzeteje és főzdemestere

- I. Cseke Zsolt – Hornung Zoltán
- II. Pucok Sándor
- III. Guba Krisztián – Nyilasi Béla

2025 legjobb magánfőzője

- I. Vass Csongor
- II. Mladoniczki István
- III. Dr. Lunczer János

2025 legjobb női magánfőzője

- I. Tóthné Varga Erzsébet
- II. Dr. Stankovics Éva
- III. Tándorné Hermann Rita

2025 legjobb bérőfőzdeje

- I. Mámor Pálinkaház (Felsőzsolca)
- II. Tiszadada Pálinkafőzde (Tiszadada)
- III. Sáppusztai Pálinkafőzde (Damak)

2025 legjobb értékelő/bíráló zsűritagja

- I. Kaizer Gábor
- II. Mladoniczki István
- III. Vékony Tibor

Bővebb információk

<http://quintessence-palinka.hu/hu/>
www.okeonga.hu
takacslasz.onga@gmail.com

B. Mezei Éva



Gondolatok a pálinka jótékony hatásairól

Kis mértékben gyógyszer, nagymértékben orvosság – ez a pálinka. Tekintsük át, hogyan lehet minőségi párlattal ünnepi hangulatot teremteni, egyúttal a szervezetünket is kényeztetni!

Serkenti az emésztést

A pálinkáról rég kiderült, hogy hozzájárul az emésztés serkentéséhez. A gyümölcsös pálinkák természetes enzimekben és antioxidánsokban gazdagok, amelyek elősegítik az emésztőrendszer megfelelő működését. Egy kis pohár pálinka az étkezések után segíthet enyhíteni az emésztési problémákat, és kellemesen enyhítheti a puffadást.

Stresszoldó hatás

A pálinka mérsékelt mennyiségben való fogyasztása hozzájárulhat a stressz leküzdéséhez. A kis mennyiségű alkohol enyhe nyugtató hatással lehet az idegrendszerre, segítve a relaxációt és az ellazulást. Természetesen fontos hangsúlyozni a mértékletességet, hiszen a túlzott alkoholfogyasztás negatív hatásokkal járhat.



Érrendszeri előnyök

Nem csak a vörösbor gyakorol az érrendszerre pozitív hatásokat. A pálinka is tartalmazhat olyan antioxidánsokat, amelyek támogatják az érrendszer egészségét. Ezek a vegyületek segíthetnek az erek rugalmasságának megőrzésében, valamint a szív- és érrendszeri problémák kialakulása rizikójának csökkentésében.

Immunrendszer erősítése

Az alkoholos italok fogyasztása mérsékelt mennyiségben stimulálhatja az immunrendszert. A pálinka antimikrobiális tulajdonságokkal rendelkezik, segítve a szervezetet a kórokozók elleni küzdelemben. Azonban fontos figyelembe venni, hogy a mérsékelt fogyasztás kulcsfontosságú ezen előnyök kihasználásához.

Bondor László



A vörösbor vidékein

Soproni és szekszárdi köszöntés



A soproni Rejpál-házban február 20-án szeretettel és kedves szavakkal köszöntötték a vendégek rendtársukat, *Hingyi István* borlovagot, miközben átadták ajándékaikat a közelgő 80. születésnapja alkalmából. *Werdnik Ernő* első legát köszöntőjében többek között elmondta:

„Ma egy igazán különleges nap virradt ránk, hiszen a legnagyobb horgász, a vitaminok és a pálinkafőzők



Soproni köszöntők



Örömeink az ünnepeltnek

örök bajnoka betölti a 80. életévét! Az mondják, az élet olyan, mint egy horgásztúra: néha csendesen várunk, máskor hatalmas zsákmány akad a horogra. István viszont tudta, hogyan élvezze az utat – legyen szó vízparti nyugalomról, egy izgalmas kapásról

vagy egy újabb pálinka főzéséről. Kívánunk számára sok boldogságot, kifogyhatatlan energiát, és hogy még sokáig használhassa horgait – akár a halak, akár az élet legszebb pillanatai után!”

Alig egy hétre rá, a március eleji hosszú hétvégét a Budapesti Legáció tagjai Tolna vármegye történelmi borvidékének központjában, Szekszárdon töltötték. Programjuk kiemelt helyszíne a Szekszárdi borvidékhez tartozó Zomba volt, amely körülbelül 15 kilométerre található Szekszárdtól.

A vendéglátó, *Misóczki Béla* rendtársunk pálinkával fogadta a pincészetbe érkezőket, a találkozó hivatalosnak tűnő programmal indult. Rövid beszélgetést és lovagrendi koccintást követően *Etlér Péter* borlovag nyitotta meg a legációülést. *Dr. Mészáros Sándor* prokonzul bejelentette, hogy a Budapesti Legáció Egerben tervez októberben avatási ünnepséget. *Kajtár Piroska* bordáma részletes beszámolót tartott a Szekszárdi Lovagi Szék elmúlt közel öt éves tevékenységéről.

A legációülés után került sor az örökifjú *Hingyi István* köszöntésére, a borlovag 80. születésnapja alkalmából. A legnagyobb meglepetést a megjelentek által dedikált fotókönyv okozta, amely az elmúlt tíz év borlovagrenddel kapcsolatos emlékeit idézte fel. Az ajándékok átadását követő számtalan pohárköszöntő után *Scherzinger Mária* bordáma és *Gál András* borlovag örömeinklése zárta a vacsorát. Kötetlen beszélgetéssel és a kiváló borok kóstolásával, késő éjszakába nyúló anekdotázással emlékeztek a jelenlevők a közös élményekre.

Kecskeméti Tibor



Ajándékatadás előtt Zombán

A Kornétás Kiadó ajánlata

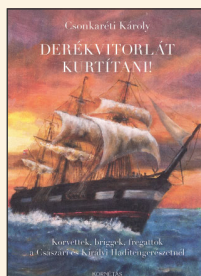
Könyvek 20-50% kedvezménnyel

10.000 Ft-ot meghaladó könyvvásárlás esetén további könyvajándékot adunk



Pusztay Sándor:
CSÁSZÁRI BOROK

Sopron, Burgenland és a Kis-Kárpátok borútjai
Az elmúlt évszázadok közép-európai határ-átrajzolásait megelőzően fontos borvidék volt a Sopron-Bécs-Pozsony háromszög. A szőlőterületek egykor egy borvidéket alkottak, amelynek neve Ruszt-Sopron-Pozsony borvidék volt. A könyvben ennek a három borvidéknek a fejlődéstörténetét mutatjuk be.
232 oldal
Ár: 4900 Ft helyett 3800 Ft



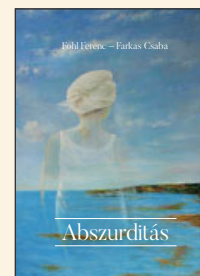
Csonkaréti Károly:
DERÉKVITORLÁT KURTÍTANI!

Korvettek, briggek, fregattok a Császári és Királyi Haditengerészetnél
A gazdagon illusztrált könyvből az olvasó megismerheti a haditengerészet születésének korai történetét, a haditengerészet által használt földközi-tengeri főbb kikötőket.
136 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3300 Ft



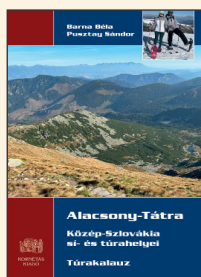
Timár Gábor:
VAN KIÚT...

Az izgalmas történetben nyilvánvalóvá válik, hogy gyökeresen meg kell változtatni a környezethez való viszonyunkat, különben örökségünk katasztrófa lesz.
176 oldal
Ár: 3500 Ft helyett 2800 Ft



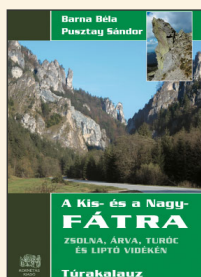
Fohi Ferenc - Farkas Csaba:
ABSZURDITÁS

Képek és versek
A költő és a festő szavakat, képeket hagynak maguk után és nem várt magasságokba emelik őket, ahol az olvasó, a néző megérti, hogy róla és érte szólnak az alkotások.
64 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Barna Béla - Pusztay Sándor:
ALACSONY-TÁTRA
- Közép-Szlovákia sí- és túrahelyei

A kedvelt túrávidék Közép-Szlovákia hegyvidékeiben igényesebb túrákra, téli síelésekre ad útmutatást. A könyvben Donovaly, Chopok, a Kis-Fáttra és Liptó vidéke egyaránt megtalálható.
168 oldal
Ár: 3600 Ft helyett 2500 Ft



Barna Béla - Pusztay Sándor:
A KIS- ÉS A NAGY-FÁTRA

Túrákalauz
A magyarok körében népszerű hegyvidék bemutatását tartalmazó könyvben Zsolna, Árva, Turóc, és Liptó vidékén „barangolhatnak” az olvasók, ahol a természeti szépségek mellett gyalogos és kerékpárutakkal, síterepekkel is találkozhatunk.
144 oldal
Ár: 3000 Ft helyett 1500 Ft



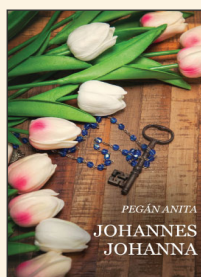
Pusztay Sándor:
COLMAN VON KEVICZKY
Az intergalaktikus úrkutató

Az egykori magyar katonatiszt az Egyesült Államokban ENSZ alkalmazásba került, ahol hozzáférhetett az UFOkutatás dokumentumaihoz. A témáról több állammal tárgyalt, hazajött Magyarországra is, ahol viszont mint amerikai kémét állandó megfigyelés alatt tartották. A dokumentumok a könyvben szerepelnek.
240 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Vanda Von Kandra:
ZSARNOKI SZERELEM

A zágrábi régészeti intézetben dolgozó két fiatal misztikus vonzalom köti össze. Az ellentétes személyiségi jegyek szenvedélyes viszonyból számos bonyodalom alakul ki.
238 oldal
Ár: 3500 Ft helyett 2700 Ft



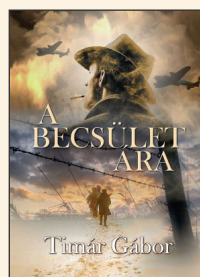
Pégán Anita:
JOHANNES JOHANNA

A könyv cselekménye két idősikban játszódik, amelyek középpontjában Johanna, illetve Johannes áll. Az újságíró életét váratlan események dűlják fel, amelyek során minden új megvilágításba kerül.
208 oldal
Ár: 4500 Ft helyett 3500 Ft



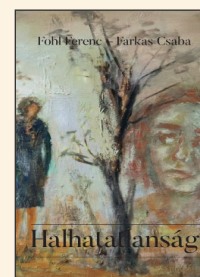
Nagy Árpád:
MAGAS-TÁTRA

Túrákalauz (bővített)
A népszerű túrákalauz sorozat bővített kötetét a legújabb adatok alapján állította össze a szerző, amelyet hegymászók és turisták egyaránt használhatnak.
338 oldal
Ár: 3300 Ft helyett 2000 Ft



Timár Gábor:
A BECSÜLET ÁRA

Érdekfeszítő történelmi kalandregény egy bátor hazafi különleges életútjáról, akinek életét felesége merészsége és lélekjelenléte menti meg.
280 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Fohi Ferenc - Farkas Csaba:
HALHATATLANSÁG

Képek és versek
A művészt két különböző területe: a festészet és a költészet együtt jelenik meg az albumban. Ami összeköti az alkotókat és az alkotásaikat az a közös látásmód, a bennünket körülvevő világ hasonló értelmezése.
64 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft

Megrendelését elküldheti levélben a Kornétás Kiadó címére (1138 Budapest, Népfürdő u.15/D) vagy e-mailban a titkarsag@kornetas.hu címre, de akár személyesen a Kiadóban is vásárolhat, rendelhet.
Fizetési mód: személyesen a Kiadóban vagy átutalással: Kornétás Kiadó Kft. OTP Bank: 11713005-20128256-00000000 számlaszámon.