



Újultán viszik tovább a hagyományt

Borászaink minőségi nedűit kóstolhattuk a múzeumban a XXVII. Érmelléki Borversenyen



A borszakértők nagy érdeklődéssel kóstolták és elemezték egymás versenyre nevezett borait

Regionális borversenyt szerveztek Székelyhídon február utolsó szombatján. A vetélkedőre benevezni csak a szigorú leadási határidőn belül leadott palackozott, felcímkézett borokkal lehetett, a minősítések pedig a nemzetközi borversenyek szabványához iga-

zítva aranyat és ezüstöt jelentettek. A borok pontozására felkért zsűritagok között a régi, tapasztalt tagok mellé fiatal borászok, borszakértők kaptak felkérést. A rendezvény helyszínül ez alkalommal is a székelyhídi múzeum épülete szolgált, ahol a bírálók a

délelőtt folyamán elkezdtek értékelésüket. A 101 beérkezett mintából mindössze egyetlen volt értékelhetetlen.

A délutáni szakmai fórumon adták át az okleveleket, amikor meg is lehetett kóstolni a nevezett borokat. **Székely Noémi** főszerző

felkérésére **Csávossy György**, a borbírák elnöke értékelte a verseny eredményeit. Gratulált az idei esemény új szervezőinek – akik az eszközölt újítások mellett továbbvinni igyekeznek a környék legrégebbi borversenyének hagyományait – és a borászoknak az egyre jobb minőséget mutató borokhoz. Nem hallgatta el a hibákat sem, amelyeket viccesen, ám sajnálatlaltal ugyancsak hagyományosnak nevezett, a három leggyakoribb hiba közül kiemelte a kénnel való bánásmódot. **Darabont Betty** borszakértő (*portrékon*) véleménye szerint is **minőségi javulást mutatnak a vidék borai, szép tételeket kóstoltak a nap folyamán, és kevés volt a hibás bor.** Ő is három hibára hívta fel a figyelmet: túlképezés, fermentációs fülledtség és pincehigiéna. A szigorú pontozás ellenére 36 ezüstre, 9 aranyra és két nagyanyra érdemes bort találtak az ítések. A székelyhídi **Lengyel Csaba** 2021-es sauvignon blanc borát két héten belül másodjára is a legjobbnak

minősítették, ez alkalommal 95 ponttal vitte a nagyanyat. Készítéséhez új módszert használt és másfajta élesztőket, kis ideig hordóban, majd palackban érlelte a szőlőlét. A másik nagyanyat a **bihardíószegi Yanka pincészeti** 2021-es vörös cuvée borának ítélték. **Piheni Panni** elárulta, hogy a párjának Váradhegyen termelt feketeleánykáját háziasították a Diószegen szüretelt merlot-val egy zemplényi fahordóban, amelyből egyetlen darab van a pincékben, s ebben tárolják a legjobb vörösborukat. A két különböző helyen termelt szőlő háziasítása igen jónak bizonyult. A borok minőségi javulásához egyébként nagymértékben hozzájárul, hogy egyre több gazda használja az elérhető, új szőlészeti, borászati eszközöket, technológiákat, de változik a vidék is. Az Érmelléket ez idáig a fehérborok jellemezték, az utóbbi években viszont egyre több finom vörös bort termelnek itt.

A meghirdetett borestet **Béres Csabának**, a város polgármesterének köszöntő beszéde **3** nyitotta meg.



Kereken száz beérkezett mintát értékelt idén a zsűri

Létavértesi festőnők alkotásainak kiállítása nyílt a múzeumban

Megnyitották a **létavértesi Felnőtt Amatőr Festőkör** alkotóinak *Ahogy(a)N ők látják* című festménykiállítását a székelyhídi Ady Endre Magyar Kulturális Központban február 4-én. A képek tizenegy tehetséges magyarországi hölgy munkáját dicsérik. Az alkotók között vannak, akik ilyen irányú tanulmányokat végeztek, és olyanok is, akik gyerekkoruk óta érdeklődést mutattak a rajzolás, festészet iránt, de bármiféle szakirányú végzettség nélkül hódolnak eme szenvedélynek.

A Létavértesi Városi Könyvtár és Művelődési Ház jóvoltából városunkba érkezett kiállítást **Gavrucza Tibor** nyitotta meg és köszöntötte az egybegyűlteket. (Közismert, hogy a nyugalmazott székelyhídi lelképásztor keze alól szintén **2** számos festmény került már ki.)



A megnyitón Gavrucza Tibor festőművész, nyugalmazott lelképásztor egy-egy szál virággal ajándékozta meg a kiállított képek alkotóit



Létavértesi festőnők alkotásainak kiállítása nyílt a múzeumban

1 Az alkotókat és a vendégeket köszöntötte **Béres Csaba**, Székelyhid polgármestere, valamint **Bíró Rozália** Bihar megyei parlamenti képviselő, továbbá **Csontos János**, a Hajdú-Bihar megyei huszár hagyományörző szervezet vezetője is szólt a megjelentekhez. **Erdei Sándor** debreceni költő, újságíró röviden bemutatta a kiállított képeket technikai szempontból, ezt követően mindenkinek lehetősége nyílt megcsodálni a kiállított alkotásokat. Az esemény zenei aláfestéséről a bihariórszégi **Hegedűs Szabolcs** gondoskodott.

A 23 éve működő létavértesi rajzklub alkotói képeiket minden

évben kiállítják a magyarországi város kiállítótermében. **Máté József**, a csoport művészeti vezetője elmondta, most kissé a bőség zavarával küzdöttek, mert a járvány miatt két évig nem volt ilyen bemutatkozó kiállítás. Úgyhogy tavaly december közepén több mint ötven képet állítottak ki Létavértesen, és most ez az anyag került át ide Székelyhídra, Gavrucza Tibor meghívására.

A kiállított vegyes technikával, változatos témával és festészeti megközelítéssel készült képekből álló kiállítást február 20-ig lehetett megtekinteni a múzeum nyitvatartási ideje alatt minden hétköznap.

SZYÁRTÓ JÓZSEF



A kiállított alkotások többféle technikával és stílusban készültek



Csontos János (balról) és Erdi Sándor is méltatták az alkotásokat



A kiállítás a múzeum nyitvatartási ideje alatt bárki számára ingyenesen megtekinthető volt

Idén is aranyérmesek a székelyhídi pálinkák

Három aranyéremmel és két champion díjjal jutalmazták Nagy Botond Zekulhyda Prémium pálinkáit Kelet-Közép-Európa egyik legmeghatározóbb és leg-rangosabb idei párlatvetélkedőjén, a XIII. Quintessence Pálinka- és Párlatversenyen.

A megmérettetésre, melynek ünnepélyes díjkiosztó gálája február 4-én zajlott Debrecenben, idén összesen 1763 mintával nevezett 230 versenyző, számos különböző országból. Érdekes, hogy nagy számban érkeztek Erdélyből is benevezett tételek, melyek közül 269 éremben is részesült, ami nagyon szép arány. A verseny szervezője az Ongai Kulturális Egyesület, a versenytételeket január 19–21. között értékelte egy 27 fős nemzetközi bíráló csapat.

A jó versenyeredmények garantálják a prémiumminőséget

A székelyhídi Nagy Botond a tavaly elért hasonló szép eredményei után idén tizenegy pálinkával indult, melyből három arany-, négy ezüst-, további négy pedig bronzérem lett. **A legjobbnak minősített párlatai közül kettőt, az Izabella szőlőpálinkát és a Carmen körtepálinkát a verseny nagydíjjal, champion díjjal is jutalmazták.** A Zekulhyda márkanév megalapítója elmondta, hogy erre az utóbbi két díjra különösen büszke, örül, hogy ilyen jól sikerültek a tavalyi főzetek. Mint már többször is említette, számára nem az a fontos, hogy minél több érmet begyűjtsön egy-egy verseny alkalmával, hanem hogy szakmai visszajelzést kapjon az adott év munkájáról. Így lehet látni, jó-e az az elmélet, amit az erjesztési vagy lepárlási technika során használt, vagy kell rajtuk változtatni, hiszen ő is évről évre új dolgokkal, új gyümölcsfajtákkal kísérletezik. Ami viszont egyszer aranyérmes lett, azon már nem változtat.

Nagy Botond magánszemélyként több éve visszajáró résztvevője a rangos megmérettetésnek, ám kereskedelmi főzdeként másodjára vett részt rajta. Kis főzdeként mindig kevés tétellel neveznek, hiszen számukra a legfontosabb a minőség, nem pedig a mennyiség. Évről évre igyekeznek bizonyítani, kimagasló eredményeket elérni, hiszen csak ezáltal lehet a köztudatba beépíteni, hogy valóban prémiumkategóriás párlatokat állítanak elő. Ezek a díjak és pozitív visszajelzések kellenek, nemcsak pozitív megerősítésként, hanem a jövőbeli vásárlóiknak is, akik ezekből az eredményekből látják, hogy milyen minőségre számíthatnak, ha az ő nedűiket választják. Örömmel újságolta, hogy a Zekulhyda márkanév egyre inkább ott van a köztudatban, egyre több helyen ismerik a megyében, jelenleg közel húsz étteremben vannak jelen, és egyre több megkeresést kapnak. Ugyanakkor ez a verseny remek alkalom volt arra is, hogy szakmabeliekkel találkozzon, olyanokkal, akiknek ugyan-

az a szenvedélye, mint neki. Mint mondta, nagyon sokat lehet tanulni azokból a kapcsolatból, amelyek ott születnek, rengeteg új információval jött haza, olyan dolgokkal, amikre a mindennapokban nem lehet szert tenni.

Jó lenne, ha megváltozna a pálinkáról alkotott negatív kép

Szívügyének és küldetésének tekinti, hogy a pálinkát, a pálinkakészítést népszerűsítse az Érmelléken és annak határain túl, de ugyanakkor az Érmelléket is szeretné népszerűsíteni, vonzóbbá tenni a pálinkái által. Nagy Botond szerint az egyik legnagyobb probléma, hogy a legtöbben nem a megfelelő odafigyeléssel és technikával készítik a pálinkát, aminek az eredménye egy élvezhetetlen végtermék lesz, így nem csoda, hogy sokan mostohagyermekként tekintenek rá. Nagyon nehéz visszahozni a köztudatba, hogy a pálinka nem feltétlenül az az ital, ami

FORRÁS: FACEBOOK.COM/PALINKAVERSENY



Nagy Botond (jobbra) már nem először áll díjazottként a Quintessence színpadán

végigmarja a nyelöcsövünket, és rögtön inni kell rá valamit, hanem lehet egy finom, élvezhető prémiumpárlat. Ezt az elméletet próbálják megváltoztatni a képzéseiken, illetve a versenyeken elért sikertörténetekkel, hogy általuk sikerüljön átírni az emberek fejében a pálinkáról alkotott képet. Rá kell világítani, hogy kicsi odafigyeléssel olyan szép terméket lehet előállítani, ami nem bűdös és mar, hanem ténylegesen élvezeti értéke van, ahol nem a szeszfok, hanem az aromák dominálnak.

Sajnos Székelyhídon még nem elég nyitottak az emberek

Aki ismeri Nagy Botondot, tudja róla, hogy mennyire lokálpatrióta, mennyire fontos számára, hogy akár a favágó-, akár a pálinkaversenyeken jóhírért vigye településünknek szerte a világban. Éppen ezért fájó pont számára az az érdektelenség, amely Székelyhidat jellemzi, ha a minőségi pálinkakészítésről van szó. Sokan főznek pálinkát a környéken, és bár már évek óta igyekezik népszerűsíteni azt a meggyőződésével, miszerint kevés odafigyeléssel és törekvéssel bárki készíthet jó pálinkát, saját városában eddig még nem igazán talált halló fülekre. Míg több közeli településen egyre komolyabb eredményeket érnek el az ottani párlatkészítők, addig városunkban az embereket az érdektelenség jellemzi, nem foglalkoznak vele. Pedig, mint mondja, az ajtaja nyitva áll, bárki nyugodtan fordulhat hozzá bármilyen tanácsért, útbaigazításért, hiszen az ő érdeke, hogy az érmelléki pálinka bővebb körökben is ismert és kedvelt legyen. „Sajnálom, hogy Székelyhídon ilyen kevesen vagyunk, akiknek ez a szenvedélye, de hiszek abban, hogy ez egy időtálló, jövőbe mutató történet, amiben van fantázia és lehetőség” – teszi hozzá bizakodóan.

SZÜCS-PAP ENIKŐ

Életre kelt agyag, avagy mi is az a fazekasság?

A fazekasság mesterségével ismerkedtek meg a László Attila és László Emese nagyváradi várban működő kerámiaműhelyébe látogató diákok Az Érmellék mesterségeinek digitalizálása elnevezésű projekt keretében január 31-én.

Izgatottan léptünk be az aprócska műhelybe. A polcokon szebbnél szebb bögrék, tányérok, igazi mesterművek sorakoztak. **László Attila** és **László Emese** szíves fogadtatása azonnal megmelengette szívünket a hűvös januári reggelen. A diákok helyet foglaltak egy asztal körül, s azonnal neki is láttak a munkának. Agyagot és használati utasítást kaptak, a fiatal kezek pedig ügyesen és kreatívan formázták ujjuk között az agyagot: a kis tálkájuk fedele készült. A korongnál László Attila fogadta egyenként a fiatalokat, akik köpenyt kaptak a derekukra és a korong már forgott is. Attila a legnagyobb hozzáértéssel magyarázott, hogy hogyan is válik

az agyagból igazi érték. Volt, akit a törött kéz sem tántorított vissza, az ő bögréje is elkészült. László Attila elmondta, hogy egy többnapos szárítást tizórás égetés követ. Az első égetést zselésnek nevezik, amelyet 950 Celsius-fokon végeznek, de az égetés függ az agyagtól is. A második égetés már 120 Celsius-fok fölött történik, így fogja kibírni majd a bögrénk repedés nélkül a mikrózást és a mosogatógépet is.

Elégedetten és egy újabb mesterséggel „a zsebünkben” mentünk haza.

Az Érmellék mesterségeinek digitalizálása célja, hogy bevonja és megismertesse a helyi diákokkal a térség hagyományos mesterségeit. Az Európai Szolidaritási Testület támogatásával, az Ér Hangja Egyesület szervezésében, a Petőfi Sándor Elméleti Líceum és a székelyhídi polgármesteri hivatal partnerségével zajló projekt tizenkét ermelléki mesterséget mutat be a diákoknak. A tavaly augusztusban kezdődött egyéves program során alkotott, született munkákat kiállítási keretében lehet majd megtekinteni.

SZEGEDI MÁRIA



Agyagozás közben szívesen hallgatták a fiatalok a mesterség fortélyait



A fazekaskorongon minden diák elkészíthette saját bögréjét

Megújultán viszik tovább a hagyományt az ermelléki borászok



A Zajgó Néptáncgyűttes visszatérő vendége a helyi borversenynek

1 Az előjáró örömeinek adott hangot, hogy a pandémia okozta két év szünet után ismét sikerült megszervezni a rendszerváltást követően azonnal elindított borversenyt. Nem feledkezett meg emlékezni és köszönetet mondani azoknak, akik annak idején útjára indították a mára hagyományná vált rendezvényt. A borászat, szőlészet terén az utóbbi időkből eszközölt változásokat az előrelépés útmutatójának nevezte, s hangot adott reményének, hogy a közeljövőben a székelyhídi borok méltó helyet találnak a kereskedelemben.

A boresten adták át az aranyra értékelt borok gazdájának szánt kupákat és a támogatók által biztosított nyereményutalványokat. Ezek között szerepelt a legfiatalabb székelyhídi borászt jutalmazó is, akinek idén **ifj. Barta Imre** bizonyult. Különlegességével, kiváló aromájával nyerte el jutalmát **Ioan Petrică** 25 éves bora, egy 1997-es királyné. Az ermelléki borászok vándordíját, a Mihály Gábor Kossuth-díjas magyar szobrász által készített bronz miskakancsot

A legjobb borok készítői átvehették a megérdemelt kupákat és nyereményutalványokat



Lengyel vendégekkel épül az új testvérvárosi kapcsolat

Az e napokban városunkba érkezett lengyel küldöttség tagjai is meghívást kaptak a borestre. A lublini vajdaságban, Lublin város közelében fekvő **Ludwin** község testvérvárosi kapcsolat ápolását kezdeményezte Székelyhíddal. Kérdésünkre **Andrzej Chabros**, a település polgármestere elmondta, hogy első ízben vannak Romániában, az itt működő intézményeket látogatták meg. Pozitív tapasztalat volt számukra, hogy a befektetések elsősorban a kultúrát és a fiatalokat célozzák. Hangsúlyosan adott hangot a székelyhídi helyhatóság és közösség munkájának nagybecsüléséről.

(amelyeknek Székelyhídon kell maradnia) **Lengyel Csaba** őrizheti egy éven át.

A díjak kiosztását követően a **Zajgó Néptáncgyűttes** fiataljainak fellépése adta meg a borest kezdőhangulatát, amely arra is kiváló alkalom volt, hogy a résztvevő borászok megbeszéljék a továbblépés esélyeit. Am nincs jó mulatság muzsikaszó nélkül, a székelyhídi zenész, **Pontos József** egymaga szolgáltatva a jó magyar nótát hajnalig.

A 27. alkalommal megtartott rendezvényt a **helyi polgármesteri hivatal**, a **Székelyhídi Borászok Egyesülete** és az **Erdélyi Magyar Borászok Egyesülete** szervezte.

RUPARCSICS JUDIT CSILLA

