

CSÖRÖTNEK KÖZSÉG



[www.csorotnek.hu](http://www.csorotnek.hu)

CSÖRÖTNEKI TÜZESVÍZ KFT.  
PÁLINKAFŐZDE

9962 Csörötnek, Vasúti út 5.  
Tel: 0036 70 205 0102

e-mail: [kardos.laszlo.76@gmail.com](mailto:kardos.laszlo.76@gmail.com)



ÚJ MAGYARORSZÁG  
VESENFEJLESZTÉSI PROGRAM  
2007-2013



RÁBA VÖLGYE  
gyümölcsút

CSÖRÖTNEKI TÜZESVÍZ

PÁLINKAFŐZDE



*„Az élet túl rövid ahhoz,  
hogy rossz pálinkát igyunk.”*



## „Ősidők” óta készítenek pálinkát idehaza



A különféle párlatok sokszínűségét az eltérő földrajzi adottságok, éghajlati viszonyok és társadalmi, kulturális szokások adják. A legízesebb párlatok azonban kétségtelenül a Kárpát-medencében találhatóak, ahol a gyümölcsből készült pálinkák zamata egyedülálló az egész világon.

Magyarországon az első írásos feljegyzés a pálinkáról a XIV. századból származik: Károly Róbert feleségének ugyanis köszvénye volt, amire a történészek szerint borpárlatot fogyasztott. Ez volt az „Aqua vitae reginae Hungariae” vagyis a magyar királyné élet vize.

A XV. században már széles körben elterjedt, ekkor már „égettbor” kifejezést használtak rá. Később aztán már nemcsak a bor, hanem gyümölcs alapú égetett szeszestílokra is használják a kifejezést.

Az „égettbor” kifejezést a XVI. században a szláv nyelvekből átvett pálinka (palenka) szó váltja fel.

A XVII. századból már vannak olyan feljegyzések, amik arra utalnak, hogy gyümölcsből készítenek pálinkát.

A XVIII. század végén létrejöttek az első pálinka üzemek, likörgyárak, melyek elterjedéséhez nagyban hozzájárult, hogy megjelentek a modern rendszerű szeszfűző berendezések. Falun földesúri előjog volt a főzés, és különböző mértékben korlátozták a paraszti főzést.

1836-ban aztán a földesúri előjog gyakorlatát törvényerőre emelték, majd bevezették a pálinkaadót, és 1850-től a szesz állami monopólium lett.

A két világháború közötti időszakban pedig kialakultak a mai főzdek elődei. Többnyire folyóvíz mellé telepítették őket és lovas kocsival vagy autóval megközelíthetőek voltak, éppen úgy, mint a csörötneki főzde is.

A régi főzdet a II. világháborút követően a Szeszipari Vállalat üzemeltette, mely 1990-től a helyi önkormányzat tulajdonába és üzemeltetésébe került.



„A pálinka - akár az isteneink  
- erős, tömery és mindenható.”

„Pálinka, aki iszik belőle,  
minden kortyától egy évvel fiatalabb lesz.”



## Csörötneki Tüzesvíz Pálinkafőzde

2011-ben az Önkormányzat bérbe adta a régi főzdet a helyi érdekeltségű Csörötneki Tüzesvíz Kft-nek, majd ezt követően a közösen kidolgozott koncepció alapján az Új Magyarország Vidékfejlesztési Program Darányi Ignác Terv LEADER kiírása keretében a régi főzde épületének helyére új, a kor színvonalának megfelelő modern pálinkafőzde épült.

Az új főzde a térség egyik tematikus túraútvonala, az úgynevezett Rába völgye gyümölcsút egyik jeles állomása, ahol betekintés nyerhető a kisüsti pálinkakészítés csodálatos világába. Az új pálinkafőzdet 2013. októberében nyitottuk meg. Kisüsti pálinkafőző berendezéseinkben ötvöződik a hagyomány és napjaink korszerű technológiája.

A település földrajzilag kiváló elhelyezkedése, természeti adottságai, valamint a hagyományokkal bíró gyümölcstermesztés, illetve az itt megtermelt gyümölcsök utánozhatatlan és egyedülálló illat- és ízvilága megfelelő háttérrel biztosít a minőségi pálinka előállítására.



Bérfőzdeinkben a hagyományos kétlépcsős kisüsti rendszer és az egylépcsős oszlopos rendszer is megtalálható. A kétlépcsős rendszer egy 300 literes főzőüstből, egy 100 literes finomítóüstből áll, amit elsősorban a szárazabb cefrék, például törköly főzésére használunk.

Az oszlopos rendszer 400 literes, amelyben a 3 tányéros finomító oszlop segítségével egy lépcsőben készül el a párlat. A 3 tányér háromszori finomításnak felel meg.

A kis mennyiségű cefrék (pl. eper, málna, szeder, áfonya) főzésére egy 90 literes egylépcsős rendszer áll rendelkezésre.



*„Nyúgtsd fel a Karod felem,  
nelküled meghalok én, Pálinka, szerelmem, légy az enyém!”*





## Pálinka, mint hungarikum

A magyar pálinka, mint az egyik legrégebb hungarikum népszerűsítése iránti elkötelezettségünket a pálinkafőzdeinkben készült kisüsti pálinkák kiváló minősége igazolja.

Az a tény, hogy a történelmi Magyarország minden szegletében ismert és elterjedt volt a pálinka, arra enged következtetni, hogy a pálinka egyértelműen magyar ital.

S nem csak az elnevezés, de a felismerés, az erjedt gyümölcs alkoholtartalmának és a gyümölcsre jellemző zamat együttes kinyerése, fogyasztása, ha úgy tetszik lepárlási technológiájának ismerete magyaroknak, őseinknek köszönhető.

### Mit nevezünk, illetve mit nevezhetünk pálinkának?

A vonatkozó magyar törvények alapján négy kritériumnak kell megfelelnie a párlatnak, hogy pálinkának nevezhessük, melyek a következők:

- 100%-ban gyümölcsből készült párlat, amely semmilyen adalékanyagot nem tartalmazhat.
- Alapanyaga kizárólag Magyarországon termelt és termelt nemes és vadgyümölcs, illetve szőlőtörköly és aszú szőlőtörköly lehet.
- A gyümölcsöt, illetve a törkölyt Magyarországon cefrézték, párolták, érlelték és palackozták.
- Alkoholfoka legalább 37,5% v/v

Sokféle pálinka létezik. Nevét arról a gyümölcstről kapja, amelyből készítették. De vannak speciális pálinkák is.

A gyümölcságyon érlelt pálinka vagy ágyas pálinka: az a gyümölcspálinka, amelyet gyümölcscsel együtt érleltek legalább 3 hónapig. A gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos, ha egy gyümölcs megnevezésével jelölik, illetve tartalmazhat többfajta gyümölcsöt, de ebben az esetben csak vegyes gyümölcs ágyas pálinkának nevezhető.

De ilyen a főképp hölgyek körében közkedvelt mézes pálinka, mely a kiváló magyar akácméznek pálinkában történő feloldásával nyerhető.

*„Bor és pálinka, egyik mint a másik okosan használva egészségre válik.”*

*Legyünk rá büszkék!*

*„Barátság és Szeretlem egyik, mint másik, Pálinkával együtt egészségre válik!”*

