



Mikulás-napi programok Kerkaszentkirályon

December 5-én ismét megérkezett a Mikulás a *kerkaszentkirályi* gyerekekhez, a felnőttek pálinkákat kóstolhattak, így Mikulás napján minden korosztály jól érezhette magát.

A reggeli órákban kezdődött a hagyományos disznóvágás, ami már falun is ritkaságszámba megy, ezért ennek hagyományörző szándéka van legfőképpen. Az egész napos feldolgozás alatt kiderült, hogy kis közösségben is többféle szokás szerint zajlanak a munkálatok.

Délután párhuzamosan több esemény is zajlott; *Lengyelné Csondor Kata* „Megoldás a természetből” című előadását hallgathatták meg, utána interaktív bábjáték következett, majd sötétedés után megérkezett a Mikulás, akit a gyerekek nagyon vártak.

A rendezvény előtti héten került meghirdetésre a „III. Kerka-menti pálinkabírálat”, így az összegyűlt 38 minta

értékelése is erre a napra lett időzítve. A szakértő zsűri a délutáni órákban kicsit félve nézett szembe a közel negyven pálinka-mintával, de gyakorlatiasan végezték munkájukat. A zsűri elnöke, *Völgyi Zoltán* már harmadik éve vesz részt a bírálaton, társai *Marton Attila*, a lenti Vincellérbolt üzletvezetője, valamint *Szabó Péter*; a Pannon Egyetem keszthelyi karának oktatója voltak. A bírálat során az illatiztaság, íztisztaság, gyümölcs-karakter, harmónia szempontjai szerint pontozták a pálinkákat és így összeadva született meg a végső eredmény. Oklevél minősítést kapott 19 minta, bronz és ezüst minősítést 3-3 minta, míg arany minősítést 13 minta ért el. A falu pálinkája címet *Dunai Ernő* cseresznye főzete érdemelte ki, különdíjban részesült *Boa Balázs* vadkörte pálinkája.

Völgyi Zoltán értékelése során kiemelte, hogy látványos



A Mikulás a helyi gyerekek egy csoportjával.

Semjénházára is megérkezett a Mikulás

A gyerekek legnagyobb öröme december 5-én megérkezett a *Mikulás Semjénházára* is. A *Semjénházi Községi Önkormányzat* jóvoltából 38 semjénházi kisgyermeket ajándékozott meg a jó öreg nagyszakállú.

A helyi IKSZT-ben megrendezett eseményen a gyerekek szüleikkel, nagyszüleikkel együtt várták, hogy megérkezzen a Télapó. A köszöntő után a Mikulás és krampuszai csengő-

szóval jelezték érkezésüket. A jó öreg Télapó csomagokat adott át a gyerekeknek, akik ezt a kedvességet verssel és énekkel viszonzták. A Mikulás távozása után mindenkit ropgatni valóval és üdítővel láttak vendégül, a legkisebbek pedig a számukra kialakított játékszőnyegen ismerkedtek egymással, a játékokkal és a Mikulástól kapott ajándékcsomaggal.

Preksen-Ifka Ágnes



Pálinkabírálat közben a zsűri.

fejlődést mutatnak a gazdák a lefőzési technológiát tekintve, és ez gyakorlással, odafigyeléssel fejleszthető. A kiosztott oklevelek mellé minden nevező kapott egy „Házi pálinkafőzés” c. tankönyvet is, amely

sok hasznos információt tartalmaz.

A nap egy térségre jellemző étel elfogyasztásával, savanyúrúpás-disznótoros vacsorával zárult.

Kálmán Kománovics Éva



38 semjénházi gyermeket ajándékozott meg a Mikulás.

FARKAS PÁLINKA

• **Bérfőzés** • **Kereskedelmi főzés** • **Palackozás**

A főzési díj szeszadóval együtt 1500 Ft/l

Nálam az 50-60 l pálinkának a főzési ideje 10-12 óra, nem egylépcsős rendszerben, hanem hagyományos módon, kétszeri lepárlással és egy új, korszerű technológiával.

Mert a minőségi, jó, zamatos pálinkához idő kell és a mester több, mint 30 éves tapasztalata!

Várom régi és leendő megrendelőimet:

Farkas Tibor pálinkafőző mester
Telefon: 30/586-3090 • 92/380-037

