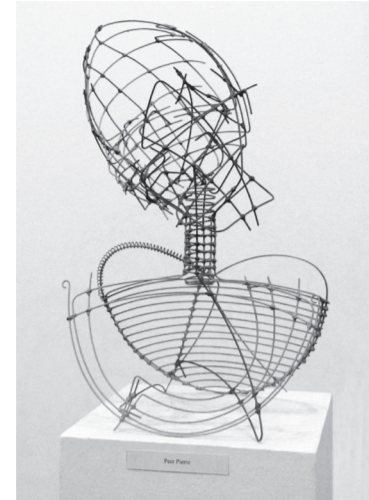
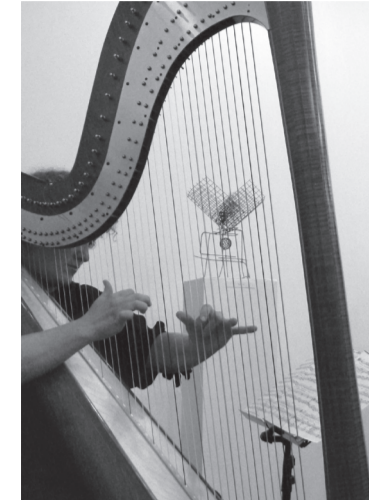


Szeptember 2-án, pénteken délután nyílt meg **Csemniczky Zoltán** szobrászművész kiállítása Balassagyarmaton, a Horváth Endre Galériában. A kiállításon látható, hajlított elemekből épülő fém kispasztikák a művész legfrissebb munkái. Szobrainak dinamizmusa, méretük ellenére is, monumentális hatású. Gondolatiságuk gyakran mitológiai eredetű, máskor éppen napjaink történéseiből táplálkozik – nem ritkán párhuzamot teremtve a két világ között. A kiállítás október 27-ig látogatható.



Csemniczky Zoltán 40 éven át, nyugdíjazása-ig, a galéria művészeti vezetője, egy évtizeden keresztül pedig egyben a művelődési központ igazgatója is volt, így a megye kulturális életének máig meghatározó személyisége. *A későbbiekben mindezekről és szobrászművészi munkájáról is szeretnénk majd részletesebben is képet adni.*

FA



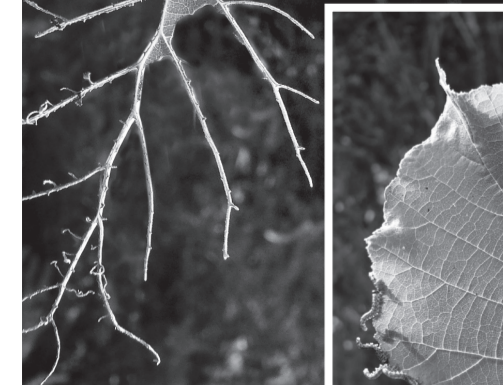
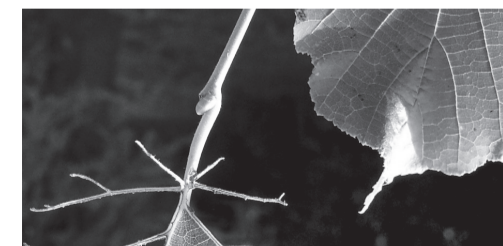
HŐSÖK ÉS ÁLDOZATOK



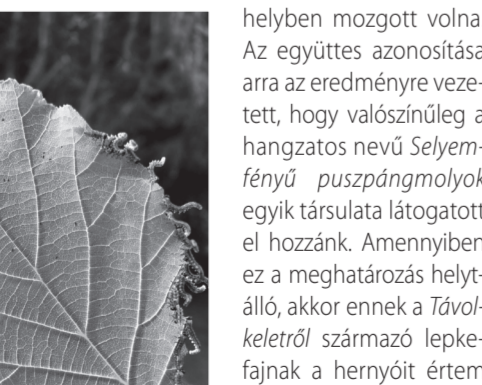
Érdekes dokumentumra bukkant a *Hungaricana* portálon a kiscseti *Pribelszki Mónika*. Hogy a *II. Világháborúban* elesett kiscseti katonáknak emléket állított vers milyen úton kerülhetett az *Esztergom és Vidéke* című újságba, azt nem sikerült kiderítenünk, de a falubéli *Pleva Erzsébet* még emlékszik rá, hogy szerzője kántortanító volt Kiscseten a 40-es években. Akik az 1943. január 1-én megjelent újság lelkesítő írásait olvasták, biztosan nem tudták, hogy csak a lap megjelenéséig már csaknem 33 000 fő volt a magyar hadsereg vesztesége, azt pedig nem sejtették, hogy a *Don-kanyarban* néhány nap múlva meginduló szovjet ellentámadás következtében a *2. magyar hadsereg 200 000 fős* állományának nagyobbik fele nem tér majd haza. A vers nem irodalmi kvalitása okán érdekes, hanem azért, mert jellegzetes kordokumentum.

Kerti kalandok 4. Révész Lánvarevű

Egy nyári reggelen kertünk mogoróbokrán apró levélcsoványzat pillantottam meg a napfényben. Talán fel sem ötlött még bennem a kérdés, hogy vajon miféle látogatónak köszönhetjük a lát-



ványt, mikor egy arasznyival lejjebb már ott volt előttem a megfajtság – méghozzá meghökkentően szemléletes módon. Apró zöld-sárgamintás, csupasz hernyók sokasága a levélperemtől befelé haladva, szabályos csatárláncban rága a lágy lemezanyagot. A látvány olyan volt, mintha egy revű tánckara szigorú koreográfia szerint elhelyezkedve, egy-



helyben mozgott volna. Az együttes azonosítása arra az eredményre vezetett, hogy valószínűleg a hangzatos nevű *Selyemfényű puszpángmolyok* egyik társulata látogatott el hozzánk. Amennyiben ez a meghatározás helytálló, akkor ennek a *Távolkeletről* származó lepkefajnak a hernyóit értem tetten. Őket, a hírek szerint, nálunk eddig főképp díszsövények kártevőjeként tartották számon, de úgy tűnik, ha nincs

díszesebb növény, beérik a mogoróbokrokkal is. Szerencsére a pusztítás nem vált tömegessé – bár a hírek szerint egész bokrokat is képesek 'tarra' rágni –, és később sem tértek vissza hozzánk. Így továbbra is be kell érniünk hazai kártevőinkkel.

Fodor Attila

Ami gyógyszerésznünk



Igencsak nagy méreg!

„Furcsa kis növény a gomba, az egyik jaj csupa méreg, a másik meg finom éték.”

Amiről most fogunk beszélni, az viszont igencsak nagy méreg, és ez nem más, mint a körömgomba!

De mit is nevezünk körömgombának?

A kéz vagy láb körmein előforduló, éles-tőgombák, penészgombák vagy egyéb gombafajták által okozott fertőzéseket. Az elősködők a bőr sérülésein keresztül fertőznek, különösen legyengült immunrendszer, vagy cukorbetegség esetén. A fertőzésnek kedvez a meleg, nedves környezet, ezért leggyakrabban uszodákban, nyilvános zuhanyzóban, közös törülközők, vagy körmöllök közvetítésével lehet elkapni.

Tünetei: a körömök sárgásbarna vagy fehér elszíneződése, megvastagodása, esetenként a körömágy begyulladás. Kényelmetlen, sőt fájdalmas lehet még a cipőhordás is. **Kezelése:** Bizony a körömgomba kiirtása igen hosszadalmas folyamat. A fertőzés mértékétől függően, egy hónaptól akár

egy évig is eltarthat. A különböző gombaellenes szerek recept nélkül is kaphatóak. Ilyenek az ecsetelők, a körömlakk típusú készítmények és a krémek is. Súlyos esetben az orvos gyógyszerek szedését is elrendelheti, mert ilyenkor valószínűsíthető, hogy a gomba elterjedt az egész szervezetben.

Az ecsetelők, lakkok használati utasításait a hatékony kezelés érdekében fontos betartani. Ha a jól kiáztatott, felpuhított körömfelszint reszelővel megcsiszoljuk, a készítmény könnyebben tud behatolni a köröm szarurétegébe. Semmiképpen ne hagyjuk abba a kezelést, ha néhány nap vagy hét eltelte után sem látunk javulást, mert a gombaölo szerek hatásához hosszú időre és kitartásra van szükség!

Általában viseljük kényelmes cipőt, pamut-zoknit! Akinél izzádkony a lába, az reggel lábujjai közé szórjon hintőport! Ez nemcsak a gombásodást gátolja, hanem az izzádkást is csökkenti. *Kívánok mindenkinek szép, kellemes őszt!*



ÜVEGBE ZÁRT NAPSUGARAK

Megmelegszik az ember szíve a falusi kertek napsütötte *körömvirágait* látva. Ez a növény valódi csoda. A belőle nyert készítmények gyulladáscsökkentő, sebgyógyító hatásának köszönhetően sokféle bajra adnak gyógyírt. Kezelhető velük a száraz és érzékeny bőr, különféle felszíni sebek, égések, tyúkszem, aranyér és a szájnyalakhartya gyulladása, de felhasználhatjuk általános arc- és testápoláshoz is.

A körömvirágból főzött tea elsősorban gyulladáscsökkentő és hámosító hatású, ezért gyomor- és nyombélfékelyben szenvedőknek is nagyon ajánlott.

A narancssárga szíromlevelek értékes hatóanyagai olajban jól oldódnak, ezért abban áztatással könnyen kinyerhetők. Így készül az úgynevezett *macerátum*.

A virágot a déli órákban ajánlott leszedni, mert a hatóanyagai ekkor koncentrálnak legna-

gyobb mennyiségben a szírmokban. Fontos, hogy a virágok ne legyenek porral szennyezettek, ezért tanácsos azokat még a kora délelőtti órákban gyenge permettel lelocsolni. A virágokból letéptett szíromleveleket ajánlatos néhány napig levegős helyen szárítani, mert víztartalmuk penészedésre hajlamosít. A már száraz szírmokkal töltsünk tele egy befőttes üveget, majd öntsük rá a növényi olajat. Az áztatásra célszerű hidegen sajtolt olajat, például olívaolajat használni, mert a hidegen sajtolt bio olajok értékes anyagai fokozzák a *macerátum* gyógyhatását. Az üveget jól zárjuk le, és helyezzük világos, nem napos helyre. Általában 10–14 nap elegendő ahhoz, hogy a virágokban lévő hatóanyagok kioldódjanak, de az is szükséges, hogy naponta többször megrázzuk az üveget. A kész, leszűrt olajat töltsük sötét üvegbe, és címkézzük föl! Jól lezárt üvegben, hűvös helyen tartva 6 hónapig megőrzi a minőségét.

Markovics Vera

K A M R Á T Ó L · A Z · A S Z T A L I G K Ö N Y H A S A R O K 37.



Kacsaháj piritóssal A hagyományos kétbodonnyi konyha világtól *Bagyinszki Jánosné (Anka néni)* receptjével búcsúzunk, ami most, a Szilvaszombat alkalmából megjelent *Kétybodonnyi ízek, receptek* című kiadványból való. Ez az étel is kitűnő példája annak, hogy nagyon egyszerű módon is lehet finomságokat készíteni.

A hízott kacsát szétszedjük, a mája körüli testháját óvatosan lefejtjük, a hártát leszedjük. A hájat tányérra terítjük, és sóval, fokhagymával, piros paprikával megkengetjük, illetve jól beleforgatjuk ezekbe. Egy éjszakára fagyra (fagyaszttóba vagy mélyhűtőbe) tesszük. Másnap reggelire már fogyasztható, piritóssal különösen ízletes.



Decembertől konyhasarkunk megújul: saját rovatevetőt kap. Egy olyan, izig-vérig nógrádi háziasszony nyertünk meg a feladatnak, aki egy nagy csesztvei család konyhája mellett egy vendégházát is régóta vezet. Ott küldetésének tekinti, hogy a nógrádba látogató hazai és külföldi turisták minél nagyobb számban megismerjék, és persze megszeressék a hagyományos palóc konyhát. A visszajelzések szerint ezt sikerrel teszi! Emellett – elhivatott hagyományörzőként – a néprajzi emlékek, helyi viseletek gyűjtője, értékmérője is szülőfalujában, Csesztvén. Személye nem egészen ismeretlen a *Hírmondó* olvasói előtt, *sonkáskifli* receptjét 2015. május-júniusi számunkban közöltük.

Fotók: Jánosné Bagyinszki

Cserhát Vidéki HÍRMONDÓ



Kétybodonny, Kiscset, Sátók, Sente és a környékbeli faluközösségek lapja



Kátyúk, gödrök, sár, porfelhő: vége

Öt éve annak, hogy a kiscsetiek utójára útépitőket láthattak vidékükön. Akkor újították fel ugyanis a falu főútjának katasztrofális állapotú 1 kilométeres szakaszát. Mára viszont – innen kifelé haladva – a falutábla már nemcsak a település végét jelezte, hanem egyben az innen Kétybodonnyig tartó, lélek- és gépromboló akadálypálya kezdetét is. Ezt megszeretnünk

nem sikerült, de bőven volt időnk alaposan megismerni. Vastag sárban vagy porfelhőben kerülgettük a kátyúkat, hogy ki-ki megtalálja az izlésének leginkább megfelelő nyomvonalat. Senki nem remélte, hogy a helyzet belátható időn belül változhat, amikor is, augusztus végén, váratlanul megjelent gépeivel a narancssárga kommandó. (Folytatás a 3. oldalon.)

Gombóc, lekvár, teríték Nógrádkikum: Szilvaszombat Kétybodonnyban

Az augusztus 27-én megtartott 14. Szilvaszombat rendezvény rekord látogatottsággal lepte meg a szervezőket. Talán még nem mindenki tudja, hogy a teljes nevén Szilvaszombat Gasztronómiai és Folklor Fesztivál már 2014 óta bejegyzett nógrádkikum. A rendezvény meghatározó programja minden évben a szilvaszombóc-főzés és a szilvalekvár-készítés. Nemcsak környékbeli, de távolabbi falvak csapatai is – idén csaknem huszan – álltak rajthoz saját receptúrájukkal a *Legfinomabb szilvaszombóc* és a *Legzamatosabb szilvalekvár* címeért. Az elsősben a *varjarc* csapat, a másodikban *Varga Zsuzsanna*, kétbodonnyi östermelő szerezte meg az elsőséget. A *Legszébb teríték* cím pedig a Kiscseti gombóc-főzők lett. A fesztivál alkalmából a rendezvény ideje alatt a vendéglátók nagykatlanos, cukormentes szilvalekvárt is főztek – olyan sikerrel, hogy már kora délutánra üresen álltak a lekváros polcok, és a katlanok is!

Ami a gombócformalmat illeti, az idén több, mint **22.000 db** kelt el, ami abszolút rekordnak számít az eddigi szilvaszombatok történetében. A minden fesztiválon nagy érdeklődésre számot



kalomra két kiadványunk, a helyrajzi, történelmi témájú *Honismereti* kiadvány és a *Kétybodonnyi ízek, receptek* című is elkészült, és megvásárolható volt a rendezvény ideje alatt. Sokan látogatták *Végh József* helytörténésznek a nap során tartott előadásait,

és *Mohos Zsófia* fotókiállításának is nagy sikere volt. Ezúton köszönjük a rendezvény támogatóinak és minden helyi lakosnak is a segítséget! Bízunk benne, hogy jövőre ismét ilyen jó hangulatban találkozhatunk!

Fotók: Mohos Zsófia



A **Kétfodonyi Hagományörző Csoport** mozgalmas nyarat tudhat maga mögött. Szinte minden hétvégén szerepeltek valahol. Szilvásgombóc készítőként léptek föl augusztus 6-án Bátorfyerenyén, a Palóc Világ találkozón, aztán 27-én – hazai pályán – a 14. Szilvászombaton, szeptember 10-én a Vanyarci Haluska fesztiválon, 17-én pedig Balassagyarmaton, a Nógrádi Megye napon. Nagy sikert arattak fonós színpadi műsorukkal a környező települések falunapjain: Romhányban, Kisecseten, Tereskén és természetesen

Kétfodonyiban is. A csoport minden tagjának gratulálunk a sikersorozathoz, mindannyiuknak jó egészséget és további eredményes munkát kívánunk. Bizunk benne, hogy elhivatottságukat, sikereiket látva a jövőben mind több kétfodonyi fiatal csatlakozik majd hozzájuk.

A **Kétfodonyi SE** július 1-én tartotta az egyesület 2015–2016. évi évadzáró rendezvényét. Megemlékeztek Glózi László edzőről, az egyesület nemrég elhunyt vezetőjéről is. Futballcsapatunk a Me-



gye III. nyugati csoportjában harmadik helyezést ért el. Gratulálunk sportolóinknak az eredményhez! A közelmúltban megújult sportpályánk leromlott állapotú fémkorlátja. A felújítási munkában az egyesület tagjai mellett kétfodonyi lakosok is önként vettek részt. Külön köszönjük Maszlik János szentei hegesztő önkéntes munkáját is.

Bagyinszki Mihály kétfodonyi lakos 2016. július 16-án betöltötte 90. életévét. Születésnapja alkalmából önkormányzatunk köszöntötte az ünnepeltet. Orbán Viktor miniszterelnök névre szóló oklevéllel emlékezett meg a jeles évfordulóról. *Mihály bácsinak még sok*



jó egészségben eltöltött évet kívánunk, és ehhez mi is igyekszünk mindenben a segítségére lenni.

Megkezdődött az iskola. Nappali tagozatos diákok számára az önkormányzat tankönyvtámogatást biztosít, ami november végéig, az iskolalátogatási igazolvány benyújtásával igényelhető.

Helyesbítés
2016. 05-06. lapszámunkban a Megérkezett a honismereti kiskönyv cím alatt írtunk: "Mivel korábban nem jelent meg a falu történetét, látványait bemutató kiadvány..." Valójában csak a Honismereti Kiskönyvtár sorozatban nem jelent meg ilyen, ugyanis a **Bagyinszki házaspár Kétfodony története** című munkája már feldolgozta a falu történetét. Ebből egyébként az új kiadvány is sokat idéz.

Festményszentelés és jubileum

2016. augusztus 21-én vasárnap a szentei templom megtelt az egyházközség ünnepelő tagjaival. Ezen a napon a hívek életében két emlékezetes eseményt foglalt keretbe az ünnepi mise. A szertartás keretében **Ipolyi Károly** plébános megáldotta a **Szent István megkoronázása** című festményünket, melyet **Maracsó Izabella** okleveles festő-restaurátor művészt újított fel, így az ismét régi szépségében díszítheti templomunkat. A 18. században született barokk kép restaurálását a szentei egyházközség tagjainak adományai, felajánlásai tették lehetővé, így ezúton is köszönjük mindannyiuknak a kép felújításához nyújtott önzetlen segítséget. A másik fontos esemény pedig **Ipolyi Károly** plébános személyével volt kapcsolatos, aki éppen 25 évvel ezelőtt, 1991-ben kezdte meg

szolgálatát a Szentei Szent Erzsébet templomban. Az itt töltött negyedszázad alatt minden szentei családdal kapcsolatba került, hiszen nemcsak rendszeresen misézett, hanem megkeresztelte a gyermekeket, majd felkészítette őket az elsőáldozásra, a bérmálkozásra. Ő kért áldást a templomunkban házasságot kötőkre, és rendszeresen látogatta közösségünk beteg tagjait – lelki segítségével enyhítve szenvedésüket. Károly atya munkáját az önkormányzat nevében Illés Kálmán polgármester, az egyházta-



nács nevében Hadasné Mareta Magdolna köszönte meg. Az egész közösség nevében ezúton is kívánjuk neki, hogy szolgálatát továbbra is, Isten áldásával, jó egészségben láthassa el.

Polányi Csilla

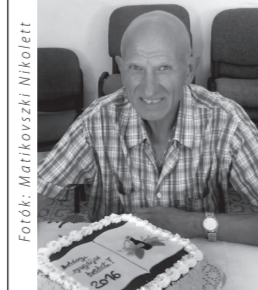


Fotó: Polányi Csilla



Közönségsiker

Szátok együttese sem maradt távol a nagy eseménytől, és több környékbeli faluhoz hasonlóan, szintén nevezett a kétfodonyi Szilvászombaton hagyományos gombóc-főző versenyére. Teljesítményük – többek véleménye szerint is – figyelemre méltó volt. **Dobiás Tibor** polgármester mind a termelésben, mind az értékesítésben aktív szerepet vállalt, személyesen is erősítette a csapatot.



Fotó: Matkovszki Nikolett



Matkovszki Nikolett

Megyesi József köszöntése

Szeptember 16. más volt, mint a többi nap. Mindenkori sürgött-forgott, titokban készülődött, hogy Józsi méltóképpen búcsúztassa. A művház udvarán a bográcsban paprikáskrumplii rotyogott, a kemencében pogácsa sült, itt is, ott is ajándékok rejteköztek, és egy torta is várta, hogy mindannyiunk Józsiját köszönthesse. Így is történt! A kö-

zösségünk életében mindig aktív Józsi gondolatan magyar nyugdíjas lett. Attól azonban senki nem fél, hogy mostantól a falu gondját-baját elhanyagolja... Ezúton is kívánunk neki szép, boldog, vidám éveket!

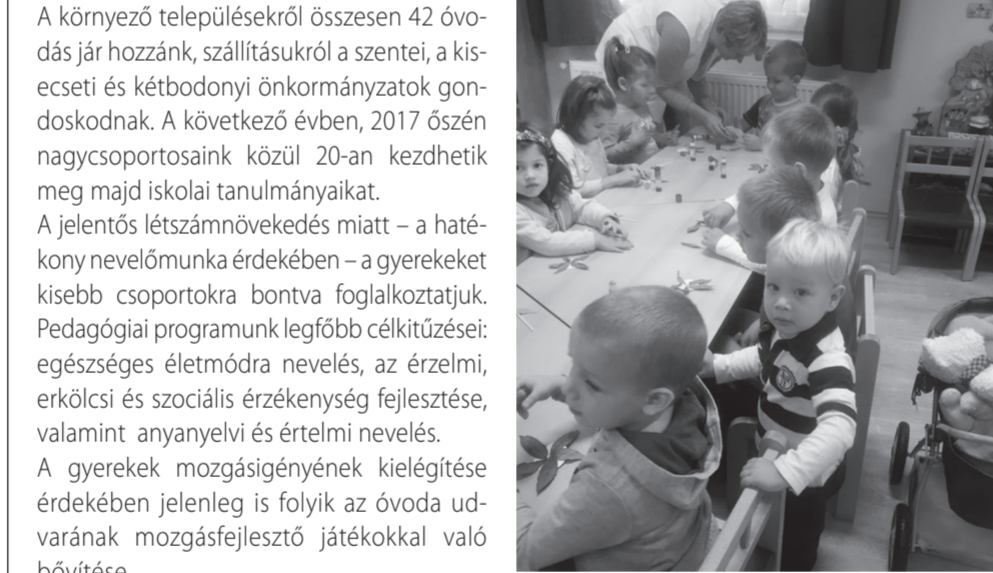
Mátyás király Kisecseten

Augusztus 6-án délután megtelt a kiscseti művelődési ház előadó terme. Kicsik és nagyok gyűltek össze, hogy lásák a MiaManó Színház Mesék Mátyás királyról című előadását. Gyermekek és felnőttek együtt élvezték a produkciót. Az előadók a gyermekközöket is bevonták a játékba, ezzel még élvezetesebbé tették az előadást.

vallásgyakorlást is: igény szerint katolikus vagy evangélikus hittan foglalkozásokat biztosítunk. Örömmel tesszük közé, hogy az iskolából folyamatosan érkező visszajelzések szerint a tőlünk odakerült gyermekek kiegyensúlyozottak, megbízhatóak és iskolai feladataikat igen jól látják el.
Bangó Brigitta
Óvodapedagógus

Fotó: Polányi Csilla

21 óvodással és 12 bölcsődéssel megkezdődött a Szentei Bóbita Óvoda és Bölcsőde 2016–2017-es nevelési éve. Az év eleji kapacitás-bővítéssel létrejött új csoportszoba és a szobza már két teljes óvodai csoport ellátására ad lehetőséget. A környező településekről összesen 42 óvodás jár hozzánk, szállításukról a szentei, a kiscseti és kétfodonyi önkormányzatok gondoskodnak. A következő évben, 2017 őszén nagycsoportosaink közül 20-an kezdhetik meg majd iskolai tanulmányaikat. A jelentős létszámnövekedés miatt – a hatékony nevelőmunka érdekében – a gyerekeket kisebb csoportokra bontva foglalkoztatjuk. Pedagógiai programunk legfőbb célkitűzései: egészséges életmódra nevelés, az érzelmi, erkölcsi és szociális érzékenység fejlesztése, valamint anyanyelvi és értelmi nevelés. A gyerekek mozgásigényének kielégítése érdekében jelenleg is folyik az óvoda udvarának mozgásfejlesztő játékokkal való bővítése.



A színház-, bábszínház- és koncert-,"látogatásainkat" ezévtől az óvoda falain belül tartjuk meg, azaz az előadók jönnek el hozzánk, így az utazási költségek megtakaríthatók és nem lesz idővesztéses a gyermekek számára, nem beszélve arról, hogy megszokott

Pálinka és szájhagyomány

Szikora Zsolt és fia, Szikora Dániel a jó pálinkáról

A 2-es út felől Bánkra érkező, a falu elején balra letérve, néhány száz méter után tekintélyes téglapalota épülethez érkezik, a **Bánki Pálinkaházhoz**. A főzde 2012. december 6-án, éppen Mikulás, vagyis Szent Miklós, a pálinkafőzők védőszentjének napján nyitotta meg kapuit. Termékei és szolgáltatásai azonban ma már országos ismertségűek. A létesítmény alapító-tulajdonosa, **Szikora Zsolt (49)** fogad bennünket, természetesen egy kupica pálinkával – különleges illatú és aromájú kisüsti vadszilvával –, de aztán át is ad bennünket fiának, **Dánielnek**, mondván, hogy ő a szakember.

És valóban. De ember azt gondolná, hogy ha valaki egyetemi mesterszakos diplomát szerez a pálinkakészítés tudományából, akkor ő minimum övodás kora óta erre készült, de nem. **Szikora Dániel (26)** azért felvételizett a **Gödöllői Szent István Egyetemre**, hogy agrármérnöki diplomát szerezzen, majd pedig állatokkal foglalkozzon és a falusi turizmus üzletágában próbálja ki magát. Csakhogy amikor elkezdte egyetemi



Nemrég még szántóföld volt itt – magyarázza az ifjabb Szikora, s elmeséli, hogy édesapja valóban zöldmezősszerű beruhásként valósította meg elképzelését, úgy, hogy amikor az első kapavágást elvégezték, még áram sem volt a felvonalási területen: aggregátorral dolgoztak. A cégalapítónak házi pálinkafőzési ismeretei voltak, arra alapozva

tanulmányait, édesapja – eredeti foglalkozását tekintve építési vállalkozó – egy társával már belevágott a pálinkaüzletbe, felépítette a Bánki Pálinkaházat és sikeresen el is indította, fia pedig a tanulmányai mellett szintén belekóstolt ebbe a munkába. Így történt, hogy a gödöllői alapképzés után beiratkozott a **Corvinus Egyetem** épp akkor indított pálinkafőző mesterképző szakára. A jelek szerint jól döntött.

Korszerűség és hagyomány

A kívülről inkább egy tehetős gazda igényes portájának tűnő üzemépület tágas tornácán egy méretes faasztalnál foglalkozunk helyet. A tornácot úgy

indult el, s abban biztos volt, hogy a minőség lesz az, ami az ő pálinkafőzdéjét megkülönbözteti a többitől. – Mi nem vagyunk „összeöntögetős” fajta, ha valaki idehozza a cefréjét, biztos lehet benne, hogy nem keverjük másokéval, nem pancsolunk vele – halljuk. Vallják, hogy jó pálinkát csak jó cefréből és higiénés környezetben lehet készíteni, ezért nagy súlyt fektetnek rá, hogy ha szükséges, ügyfeleiket, a bérfőzetteket is felvilágosítsák, hogyan készíthető igazán jó minőségű cefre. (Lásd keretes írásunkat.) Az emberek szívesen tanulnak. Van olyan ügyfelük, aki első alkalommal riasztó állagú alapanyagot hozott, ám a harmadik szezonnal úgy felkészült, hogy cefréjéből verseny-



Folytatás az 1. oldalról

Kátyúk, gödrök, sár, porfelhő: vége

A munka nagy lendülettel indult. A szükséges előkészítés után billenőplatos teherautók sora hordta az anyagot a vastag alapozó réteg ter-



„Kommandósok” pihenője

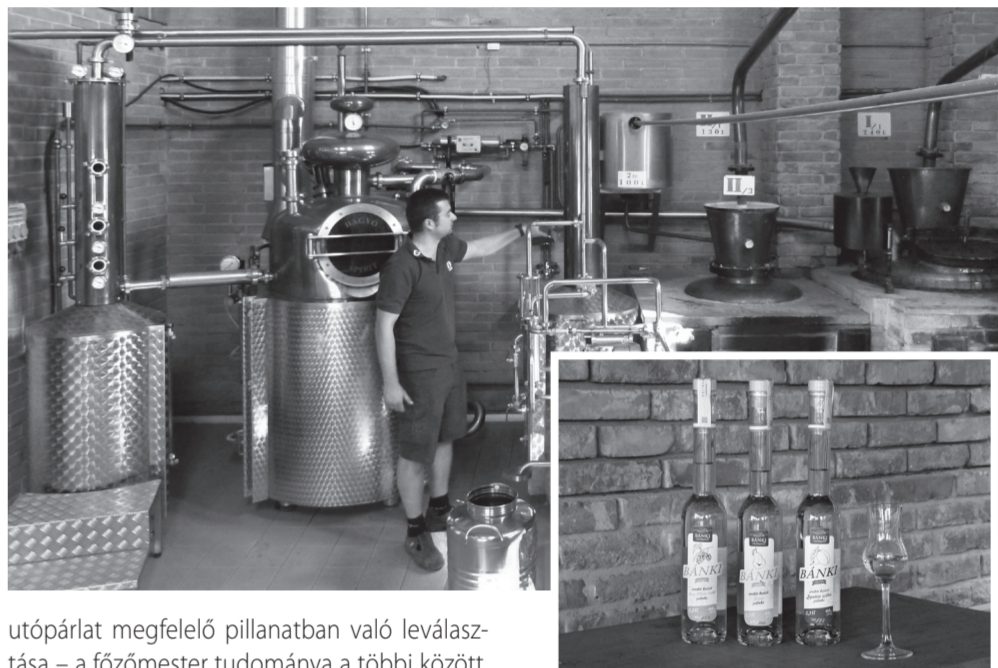
téséhez. Ennek előkészítése után pedig haladéktalanul megindult a burkolat aszfaltjának szállítása a végső felület kialakításához. Az út rekord idő alatt elkészült. A váratlan akció előzményeiről nem sikerült többet megtudnunk, mint, hogy a falu polgármestere a Magyar Közút Zrt. Nógrád Megyei Igazgatóságának vezetőivel egy alkalommal végigautóztott a kérdéses útszakaszon, illetve, hogy a javítás megyei keretből történt. A startpisztoly mindenesetre eldőrdült, az út megépült – és nemcsak a kiscsetieké, de a kétfodonyiaké, a tó környéki telkektulajdonosoké, a horgászút és az üdüli terület látogatói is örömmel vehették birtokukba a régén váró létesítményt.

Fodor Attila



Ismerjük meg egymást
ime

profilja ma is a bérfőzés – náluk egy-két tavasz hónapot leszámítva egész évben „szezon” van –, de tavaly óta engedélyük van saját



utóprálat megfelelő pillanatban való leválasztása – a főzdmester tudománya a többi között, hogy az alkoholfokolót figyelve jókor válassza el az előprálatról az értékes középparálatot, illetve utóbbiról az utóprálatot.

Az aromatorony

Bánkon, a példásan tiszta, rendezett üzembn, ahol még egy nagyteljesítményű magozó gép is működik, a főzésre kétféle berendezést használnak. Az egyik a közismert kétlepcsős rendszer: az első lépcsőben készül a hagyományos kisüsti, amit aztán a második lépésben tovább finomítanak. A másik egy egymas rendszer, amelynek lényege az, hogy az egyik végén be- megy a cefre, a másikon pedig kijön a kész pálinka.

Ötcsillagos saját anyag

Szikoráké idén palackoztak először pálinkát, s két ötcsillagos termékük – a **feketeberkenye** és a **fekete ribizli** – máris bekerült a **Pálinkakiválóságok Könyvébe**, amely szakértők értékelése alapján 3–5 csillaggal osztályozva az ország legjobbait gyűjti össze. Az említett pálinkához elsősorban Nógrád megyei termelőkötől vásárolják az alapanyagot. Saját gyártásra már évente 15 tonna körüli gyümölcsöt vásárolnak fel.

Termékeikkel rendszeresen részt vesznek az országsszerte rendezett pálinkabemutatókon, versenyeken, és mindig elhoznak néhány díjat. Fenn vannak a Facebookon, mégis legfőbb marketingeszközü a szájhagyomány, s Dániel azt szeretné, ha a helyben való értékesítés kerülne az előtérbe. Bánk szemmel láthatóan egyre felkapottabb turisztikai célpont, s kétségtelen, hogy a pálinkakóstolás könnyen beilleszthető az ide látogatók programjába. Már most is fogadnak csoportokat, amihez a már említett tornáccon kívül az épületben, az üstök fölött kialakított galéria is ideális teret kínál – nem véletlen, hogy sokan látványpálinkafőzde nek nevezik az intézményt.

Léderer Pál



A két falu között, egy sávon, a munkálatok alatt is folyamatos volt a közlekedés