

## TESTÜLETI ÜLÉS OKTÓBER

A képviselő-testület október 5-én tartott ülésén Czeglédy Ákos polgármester beszámolt a kunszigeti Falumegújító találkozóról. Az önkormányzatok finanszírozásával foglalkozó keszthelyi konferenciáról, a szeptemberi tűzoltósági közgyűlésen hozott határozatokról, valamint a finanszírozással kapcsolatos elnökségi kérésről. A főépítéssel együtt részt vettek a Balaton tv. módosításával kapcsolatos megbeszélésen, az észrevételeket írásban is elküldték a Miniszterelnöki Hivatalba. Elkészült a Tó utca közvilágítása, a műszaki átadás még hátra van. A Falunapok programjai sikeresen lezajlottak, a korondi delegáció köszöni a szíves vendéglátást mindenkinek és várják a paloznakiakat Korondra ill. Pálpatakára. A szeptember vági kistérségi tanácsülésen a társulás költségvetésének módosítása történt meg, ami az önkormányzati hozzájárulásokat nem érintette.

Első napirendként a költségvetés módosítását tárgyalta a testület. Itt kisebb átcsoportosítások voltak az év közbeni döntéseknek megfelelően, a főbb bevételi és kiadási összegek érdemben nem változtak. Mind a bevételi mind a kiadási oldal időarányosnak tekinthető, a tervezett adóbevételek adónemtől függően 90-100%-ban befolytak.

Az orvosi feladatellátásra kötött szerződés december 31-el lejár a Kherion Kft-vel. Mivel a csopaki körzettel közös Paloznak így a Csupaki Önkormányzat döntését figyelembe véve a Paloznaki Önkormányzat is azt a döntést hozta, hogy januártól nem kívánja meghosszabbítani a feladat ellátási szerződést. A jövőben valószínű konzorciumi formában Csupakkal társulva látja majd el a feladatot az önkormányzat, az erről szóló tárgyalásokat a két önkormányzat november-decemberben fogja lefolytatni. Elfogadták a képviselők a Kormányhivatal által javasolt beiskolázási körzethatárokat, mely szerint továbbra is a balatonfüredi iskolák a kijelölt körzetes intézmények. A tűzoltóság kérésének megfelelően nem kéri vissza az idei évre befizetett tagdíjat az önkormányzat, bár a Belügyminisztériumtól többletforráshoz jutott a tűzoltóság, a többletet a felszerelés fejlesztésére fordíthatják a tűzoltók. Hozzájárult a Kishegyi u. ingatlan telekrészének belterületbe vonásához a testület.

Részletes árajánlat hiányában elnapolták a Vincellér utca vízelvezetésének kivitelezését a képviselők. Kezdeményezte az önkormányzat a0519 hrsz. ingatlan egy részének út céljára történő kisajátítását, és az ingatlanszakértő által megállapított 3000 Ft/m<sup>2</sup> áron történő megvételét. Elfogadták a Közös Önkormányzati Hivatal dolgozóira vonatkozó illetménykiegészítés szabályozását.



CZÁ

## BÚCSÚZUNK

KOVÁTS IMRÉTŐL

Mély fájdalommal búcsúzunk a hosszantartó betegség után elhunyt Kováts Imrétől.

Imrét sokan ismerték Paloznokon, hiszen családjával elsőként vásároltak egy parasztházat a Fő utcában, akkor, amikor még egyáltalán nem volt divat a falusi nyaralás. A régi házat eredeti szépségében újíttotta fel, akkor még nem is gondolva rá, hogy a műemlék parasztház később állandó lakóhelye lesz. A kiadói, szerkesztői munka után, nyugdíjasként itt töltötte életét, de a munkától továbbra sem tudott elszakadni, tudását, tapasztalatát a falu javára fordította.

1998-ban vállalta el a Paloznaki Hírmondó megtervezését és az egyes számok készítését, amit haláláig lelkiismeretesen végzett. Egyéb tervezési és nyomdai munkákban is sokat segített a falunak, így készült térképes faluvezető, verseskötet és az ő keze munkája nyomán alakult az évről évre megjelenő színes paloznaki naptár.

Kulturális és közéleti tevékenységét, a Paloznaki Hírmondó szerkesztését és tipográfiai munkáját az önkormányzat 2003-ban „Paloznakért” kitüntetéssel ismerte el. Fájdalommal gondolunk elvesztésére, emléket családja, barátai, szeretett faluja megőrzi.

Czeglédy Ákos polgármester



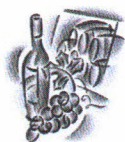
## BÚCSÚZUNK

NAGY MIHÁLYNÉTŐL

Mély fájdalommal búcsúzunk a hosszantartó betegség után elhunyt Nagy Mihálynétől, Zsuzsa nénitől.

Zsuzsa néni születésétől Paloznokon élt és paloznaki volt élete végéig. Két lány gyermeket nevelt fel munkája mellett. Mindig segíteni szeretett másokon, hivatását is így választotta. Évtizedeken át a veszprémi kórház koraszülött osztályán dolgozott. Munkája mellett aktív közösségi életet élt. A rendszerváltás után a nyugdíj mellett könyvtárosként segítette a falu kulturális életét. Alapító tagja és sokáig vezetője volt a Paloznaki Hímzőkörnek, összefogta a tagokat, újabb és újabb feladatokat talált ki és valósított meg. Aktívan vett részt a református egyház közösségében, gondnokként és presbiterként. Kulturális és közéleti tevékenységét, közösségi munkáját az önkormányzat 2010-ben „Paloznakért” kitüntetéssel ismerte el. Fájdalommal gondolunk elvesztésére, emléket családja, barátai, szeretett faluja megőrzi.

Czeglédy Ákos polgármester



## Falunapok szüreti mulatsággal, sok borral és tánccal

Kellemes hangulatban zajlott a hétvégén a paloznakiak háromnapos szüreti, falunapi rendezvénye, ami a mulatozás mellett komolyabb ügyeknek is helyet adott.

A péntek esti nyitóprogram az idén is elsősorban a falu lakóiról szólt, a kimagasló munkát végzők elismeréséről és a közös ünneplésről. A megnyitón Czeglédy Ákos polgármester mellett az idei vendégtelepülés, Zánka vezetője, Filep Miklós polgármester és az erdélyi testvértelepülés, Korond delegációját vezető Katona Mihály polgármester is köszöntötte az egybegyűlteket. A köszöntők után Polgárdy Imre, a Veszprém Megyei Önkormányzat Közgyűlésének elnöke nyitotta meg a rendezvénysorozatot.

Díszpolgári címet az idei évben nem osztott a képviselő-testület. A „Paloznakért” kitüntetést Kiss Lenkének adományozták, a faluközösség érdekében végzett önzetlen, kitartó és áldozatos munkája elismeréseként. Ezután az önkormányzat és a „Paloznak Jövőjéért” Közalapítvány köszöntötte az elmúlt év során született hat paloznaki babát, az alapítvány a családoknak emlékül óntálat ajándékozott. A „Virágos Paloznak” verseny díjait Kovács Istvánné Fő utcai, dr. Pusztai Ágnes Boldog Apor Vilmos utcai házának virágosításáért, valamint Nagy Juliannának és Szántiné Váradi Zsuzsannának a Kálvária környékének önkéntes gondozásáért ítélte oda a zsűri. Kimagasló tanulmányi eredményéért a „Paloznak Jövőjéért” Közalapítvány ösztöndíját Ádám Rozália vehette át.

Az első nap a *Paloznaki Civil Egyesületet (PaCi)* szervezésében zajló pörkölt partival és a Búgócsiga együttes éjszakába nyúló bulijával zárult.

Szombaton a gyerekek különvonultak a játszótérhez, ahol arcfestés, légvár, játszóház várta őket. Nagy sikere volt a NABE Balaton társasjátékának és a Kirják Gergő vezetésével az íjászatnak, amit a biztonság kedvéért egy kissé távolabb bonyolítottak le. A fiatalok közel száz darab héliumos lufit fújtak fel a nap folyamán és ajándékozták meg vele a rendezvény látogatóit. A Fő téren a vállalkozó kedvűek mehettek egy kört a „paloznaki motoros fiúkkal”. A tavalyinál szolidabb méretű körhinta a búcsúsok sátraival együtt a faluközpontban települt ki.

A Tájház udvarán kora délelőtt indult a hagyományos *gulyásfőző verseny* is, amin kilenc csapat indult. Az ételeket három fős zsűri bírálta Lukács Péter gasztronómiai szakértő vezetésével. A másik két tag Filep Miklós zánkai és Katona Mihály korondi polgármester volt.

A zsűri az első díjat a „Szögedi Betyárok” csapatnak, a másodikat a „A Zánkai Nyerőknek”, a harmadikat az „A-Csatának” (Paloznak) ítélte.

„Marhalábszárból készítettük a gulyást. A főzésnél nem csináltunk semmi különöset: pörkölt alap, zöldség, ízesítés, felöntés, aztán hadd főjön. A tetejére zeller zöldjét szórtunk, adtunk hozzá tejfölt és erős paprikát is.” – Magyarázta a győztes étel receptjét Mizsik Ferenc, a Szögedi Betyárok séfje.

A Zánkai vendégtelepülés séfje Dél Jenő volt, ő marhalábszárból főzte a gulyást, amihez saját készítésű fűszerkeveréket használt a kertjéből. A csipetkét a zánkai Magyar Tenger Népdalkör hölgytagjai csipkedték hozzá.

A PaCi hölgytagjai 8 kilogramm lisztből sütöttek lángost a gulyás mellé szombaton délben. Azt mondják, vannak, akik már

keresik a paloznaki tradicionális kefires lángost. Lehet „simán”, vagy tejföllel, sajttal, fokhagymával kérni.

Délután a gulyásfőző versennyel együtt hirdették ki az idei *Tortaparádé* eredményét, amire hat tortát neveztek (plusz eggyel lekésték a zsűrizést, ezért bánatukban azonnal meg is ették). Az első Klimkó Emese „Őszi varázs” tortája lett (Mandulás piskóta, szilvás mascarpone krém, borzselé). A következő helyre Pethő Judit 1000% Balaton – 100% Paloznak és Nagy Gabriella Feketeribizlis csoki tortáját sorolta a zsűri.

Délelőtt a főzéssel párhuzamosan megnyílt a zánkai vendégek bemutatkozó pavilonja a Tájház udvarán, ami a zánkai civil szervezeteket, kulturális életet, speciális termékeket, készítményeket mutatta be. A színpadon műsort adott a Magyar Tenger Népdalkör. Ugyancsak délelőtt zajlott a csopaki Mandulavirág Óvoda néptánc bemutatója is paloznaki gyerekek részvételével.

Ebédet ki-ki a főzőverseny csapataitól, vagy a PaCi tagjai által főzött közös gulyásból vásárolt magának a helyi valutával. Közben elkezdtek készülődni a délutáni szüreti felvonulásra, amit az idén is segített a *Sárkányos kútból bort fakasztó Bartl Csaba*. A mustot az idén is a paloznaki fiatalok préselték.

Volt más csoda is a Sárkányos kútnál, Tóthé Kovács Éva egyszerre szólózott a trombitán, miközben nyomta alá a basszust a harmonikával.

A kocsikból, traktorokból, lovasokból, kisvonatokból álló szüreti menet az idén ellátogatott Alsóörsre, és közben Lovason is megálltak rövid köszönésre.

Alsóörsön Hebling Zsolt polgármester és más alsóörsiek köszöntötték a paloznakiakat a faluközpontban. Czeglédy Ákos kisbíróként mondott köszönetet a süteményes, boros fogadtatásért, és közben néhány új hírt is elmondott. Itt lépett fel a zánkai vendégek másik mA szüreti menet távolléte alatt Paloznokon operett program szórakoztatta az otthon maradottakat. A felvonulás visszaérkezése után otthon is elmondta a falu elmúlt évéhez kapcsolódó híreit a kisbíró, majd a Bokafogó lépett fel. Műsorukat rövid táncházzal zárták. művészeti csoportja, a *Bokafogó Táncegyüttes* is.

A szüreti program második napja a *Füred Dixieland Band* nagyszerű koncertjével és utcabállal zárult, amihez DJ Áron adta a zenét.

Vasárnap hagyományosan az elmúlt évben született paloznaki babák köszöntésével zárult a rendezvénysorozat. A idén hat gyerekek ültettek emlékfát a szülők, nagyszülők a kálváriánál.

Györffy Árpád ([www.balaton Tipp.hu](http://www.balaton Tipp.hu))

### Köszönet a Falunapok támogatóinak:

Angyal György, Csiszár Péter Családi Pincészet, Csuhe Virágbolt Csupak, Englert Dezső, Frizura Szalon Paloznak, Homola Pincészet, id. Simon Géza, ifj. Simon Géza, Kindl Gábor, Kövesi Jenő, Négy Évszak Gazdabolt Alsóörs, Oázis Kertészeti Áruház, Paloznaki Civil Egyesület, „Paloznak Jövőjéért” Közalapítvány, Papa Borozója, Pauer Lajos, Szecsődi Béla, Szimics Jánosné, Tormási György

\*\*\*

### LAKOSSÁGI FÓRUM

Paloznak Község Önkormányzata lakossági fórumot tart 2017. november 14-én 18 órakor a Település Arculati Kézikönyv bemutatásával kapcsolatban a Faluház nagytermében.

Minden érdeklődőt szeretettel várunk!

CZÁ

## Adatik tudtára kicsinek és nagynak ...

Eljött az ideje a falunapoknak.  
Itt mulat a falu apraja és nagyja  
Buját és bánatát mindje otthon hagyja.  
Bor folyik a csapból, ihatja ki bírja.  
Részegségért ki-ki csak magát okolja.  
Vendéget is hívtunk, távoli barátot  
Ilyen csudát tán még sohasem látott.  
Vendégünk ma Zánka, nem messze van innen  
A jó bort azonban ott nem adják ingyen.  
Eljöttek ma hozzánk, hogy mulassanak nálunk  
Mert jó borral barátot szívesen kínálunk.  
Lányokat is hoztak, de csak mutatatóba  
Szép zánkai leányt eladósorba.  
Kicsinek és nagynak e mai nap ünnep,  
Szeretettel köszöntöm mind kik egybegyültek.  
Paloznak népétől figyelmet kéretek,  
Míg sorjába szedem mi történt véletek.

Januárban történt egy halálos baleset.  
Egy szép kövér disznó a böllérkésbe esett.  
Ne szenvedjen sokat, Lajosunk lelőtte,  
Sült hús, hurka, kolbász, lett délre belőle

Februárban végre befagyott a Balaton  
Sokan korcsolyáztak a jégen, a tavon  
Egy óvatlan asszony beesett a lékbe,  
Bátor legények siettek segítségére.  
A hős életmentő ki is lehetne más?  
A hoki csapatból Ábel, Balu, s Balázs.

Márciusban nálunk nem történik semmi  
A húsvéti sonkát szoktuk ekkor enni.

Áprilisban vártuk a borosgazdákat  
Borversenyen milyen borokat kínálnak.  
Hozták a rizlinget, ízlelgettük sokat,  
Mire megtaláltuk a legjobb borokat.  
Tudják a dícekvés nekem nem kenyerem,  
De a legjobb csopaki bor Paloznagon terem.

Májusban minálunk megtelnek a kertek,  
A gazdák a kertben mind munkára lelnek.  
Nem a birka legel, a fűnyíró berreg,  
Égetik a gallyat, a füst mindent ellep.

Faluszélen nálunk birka nem legelhet.  
Júniusban ezért kaszáltatni kellett.  
Büdös meg béget is nem kell ide állat  
Prépost urunk bezzeg bővíti a nyáját.  
A plébánia kertben legel három birka  
Ha a legelőről ki lett a juhnyáj tiltva.

A inkább nem beszélék a Balaton Soundról,  
Hallottuk eleget az északi partról.  
Zamárdiban tartják, július havában.  
Aludnának inkább a késő éjszakában

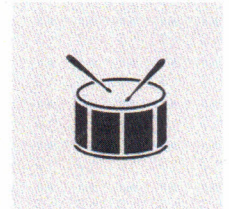
Az augusztus megint hozta a meleget.  
Jazz Piknik alatt szomjajztunk eleget.

Másfél órás sorát, aki végigállta,  
Hideg sör helyett, langyos bort pialva.

Szeptemberben panaszkodunk, hogy nincs pénzünk semmire,  
de legalább falunap legyen négyszer évente.  
Az elsőt tartjuk januárban, hogy jobban induljunk,  
Bánatunkat mihamarabb az óévre hagyjuk.  
Másodikát majd tavasszal, ha langyos már a szellő,  
Ilyenkor már sok nyaraló is bizonyára eljő.  
A harmadik meg a nyáron forróságban legyen,  
Ülünk majd a hús pincékben odafenn a hegyen.  
Negyediknek megmarad a szeptember vége,  
Nem fogy el a jókedvünk a következő évbe.

Mostan ünnepeljünk, gondoljunk előre,  
A szüreti bálra, a szép táncosnőkre.  
Nem igen táncoltunk a tavalyi bál óta,  
mulassunk hajnalig, hadd szóljon a nóta.  
Isten éltesse hát a falu népét.  
Kisbíró beszéde abban leli végét,  
Kívánjon sok jót, bort és egészséget,  
A mai napon jó mulatságot néktek!

*Kisbíró / Czeglédy Ákos*



## Feketeribizlis csokitorta / Falunapok

Az eredeti recept Nigella egyik tortája, de már én is kicsit  
módosítottam a recepten, mióta párszor elkészítettem.

*A tortalapok hozzávalói:*

200g sima liszt, 3 ek pudingpor, 2 tk sütőpor, 1/2 tk  
szódabikarbóna, 4 tojás, 225g puha vaj, 200g cukor, 2-3 ek tej  
A tej kivételével a hozzávalókat összedolgozzuk, amikor  
csomómentes a tészta, akkor apránként mehet bele a tej is.  
Majd 2 részre osztjuk a tésztát és kivajazott, lisztezett tepsiben  
180 fokon 20 percig sütjük.

(Nekem eddig még mindig domború lett a teteje, ezt érdemes  
levágni, hogy vízszintes legyen, persze csak ha már kihűlt a  
tészta.)

*A krém hozzávalói:*

25 dkg mascarpone, 10 dkg olvasztott csoki, 2 dkg porcukor  
A hozzávalókat szintén simára kell keverni, felkenés előtt  
érdemes egy kis időre hűtőbe tenni.

*Csokimáz hozzávalók:*

60 ml víz, 2 ek juhar/kukorica szirup, 125 g cukor (50g ha  
tejcokival készül a máz), 175g étcsoki  
A vizet a sziruppal és a cukorral alacsony lángon, kevergetve  
melegítjük, amíg a cukor feloldódik, ekkor hagyni kell  
felforrni, majd a tűzről levéve mehet bele az apróra tört csoki.  
Ha kevergetés mellett a csoki felolvadt, akkor lehet ráönteni a  
tortára és mehet rá a díszítés is.

*Nagy Gabriella*



## Borklub

Kedves Olvasót akartam volt írni, de Borivóra módosítottam tüstént. A hosszú szünet után kézfejem recsegő zsalugátereit hajlítgatva gondoltam, hogy esmét elejbéd rakom őszinte mondat hajtásim legzöldebb pálmaágait. Poros emléktáramban kutakodva, felrémlített némely elmélkedés a bornak ő bírálatáról. Jogos, tehát folytattassék. A Court of Master Someliers, azaz a csúcok csúcsa után itt az elérhető szint a WSET, azaz a Wine and Spirit Education Trust. A címet 1969-ben alapították Londonban, ma már a világ 50 országában, így nálunk is folyik oktatás három szinten. Kérem lehet iperedni.

Node a lényegre, testvér. -Derdő uttyunk!- ki ne ismerné, mondja a bájós csemete az egri csillagokban. Valami hasonló fordulhatott meg a borklub és horgászklub nemes képviselőinek fejében, mikoris a nyári szünetet lerövidíteni kívánták. Hát persze ússzon a hal, főleg borban és máris kész a keszeg party és a hajászléfőzés ötlete. Működik, működik, bár első emberünk szerint szétesőben vagyunk, csak erre tekintettel a keszeg partyn több, mint 60-an, a halászlé eszegetésén több, mint 50-en verődünk össze. Nézzük az utóbbit Szent Mihály hava 15-én.

Fel van lobogóva Paloznak Tájház udvara, helyett gyönyörűen megterítették bizonyos tündéreké-név szerint Évike, Mari, Rózsika. A halászlé ott illatozott a kondérban, hála a szorgalmas asszonyok előkészítő és Béla meg Árpi fakanálvezetésének köszönhetően. No persze kihagyhatatlan a horgászklub szorgalmas tagjainak tevékenysége, kik az alapanyagot szolgáltatották. A két klub színe java megjelene elnökökkel zsúfolva, sőt sok vendég, köztük a falu díszpolgára, 2 szenátor és az első ember is emelé fényével az estvét. Klubtagjaink találékonyasága páratlan, ennek jegyében a hölgyek friss sütésű költeményekkel, az urak hát pájinkával szerepeltek. Az asztalokon bölcs Elnökünk pazar szervezésében ott illatozott kétféle jó bor, megfejeve saját szőlőből készült nedűinkkel. Még felszolgálás is vala. A halászlé konyhamesterienktől megszokottan fenséges vala, még a repetákra is futotta. Az estve egyre emelkedett hangulatban csordogált, még a hűvös idő sem szegte kedvünket. A végén kissé félvállra sikeredett a Miki bácsi által felelvenített borklub induló, úgyhogy többek kérésére ide másolom:

Jártál-e már öregem, Paloznakon szüreten?

Ahol nincsen vignetta a borosüvegen.

Nem messze van Badacsony, ahol a víz alacsony,

Kunkorodik a farkok a kicsi malacon.

Lics-locs, locsogós az út Csupakon,

Kip-kop, kopogós a kicsi kalapom.

Jártál-e már öregem Paloznakon szüreten?

Ahol nincsen vignetta a borosüvegen.

ZB



## Pannonhalmi kirándulás a Borklubbal

Közvetlenül a Vatikán fennhatósága alá tartozó pannonhalmi bencés szerzetesekhez szervezett kirándulást a Paloznaki Borklub 2017. szeptember 8-án. Az időpontválasztás az egyik egyházi ünnepre, kisasszony napjára esett, ami még ünnepélyesebbé tette a monostor látogatását, melyet 996-ban alapították Szent Adalbert szerzetesei. Szent István király szándéka szerint közösségünk máig imádkozik „az ország fennmaradásáért” (pro stabilitate regni).

Az ezeréves múlt megismerése legyen az bármilyen világnézetű, tiszteletet ébreszt mindenkiben. A monostor életében voltak gyászos időszakok, melyet uralkodók, rendszerváltások idéztek elő, de mindig sikerült a nehéz időszakokat átvészelnii, megújulni. Az elmúlt évtized időszaka is az egyik megújulás időszaka.

A program a valamikori major épületek területén kezdődött, mely több évi egyeztetés után került ismét a monostor tulajdonába. A lerobbant műszaki állapotú épületek és pincerendszer felújítva impozáns bemutató komplexumként mutatja a korábbi évszázadokban folyó szőlőtermelést és borászati kultúrát. Az idősebb klubtagoknak sem volt valamennyi kiállított tárgy egyértelműen beazonosítható, de közösen sikerült megfejteni a funkciójukat. A több száz éves földalatti pincerendszer valamennyi ága még nem látogatható, mivel a feltárásuk és felújításuk nem fejeződött be.

A monostor látogatása filmvetítéssel kezdődött. A vetítés kellően ráhangolta a társaságot arra, hogy valójában egy történelmi utazásban lesz részünk a „Pannon Halmának” megtekintése során. A mennyország kapuja (János Pál pápa látogatására készült), a különböző szintű templom, altemplom, könyvtár, a kerengő mind-mind különleges élményt jelentett.

A műemlék épületek után az alig egy évtizedes borászat megtekintése következett. A szent Márton hegy domboldalába süllyesztett 1870 m<sup>2</sup> pincerendszer technológiai megálmodója Gál Tibor volt. A technológia lényege, hogy a szőlőt a legmagasabb, a hegytetőn szállítják be a feldolgozóba. A mozgatható fődémrendszer, híddaru, csővezetékek segítségével a szőlő a feldolgozás során, gravitációs úton, törődésmentesen jut lejjebb - lejjebb az érlelőbe és palackozóba. A szőlőtelepítést komoly talajvizsgálatok, időjárási adottságok, nemzetközi tapasztalatok, helyi ismeretek elemzése után határozták el. Az imádságon túl a mai kor legkorszerűbb eszközeivel, mint például biológiai kártevők jelzőrendszerével felvértezve igyekeznek a minőségi alapanyag előállítására.

A borászatnak még nincs külön kóstoló terme, a legalsó szinten az érlelő és palackozó szomszédságában kóstolhattuk meg a monostor által vásárolt telkeken, az általuk ültetett szőlők termését.

A monostorai látogatással még nem ért véget a program. Először a megrendelt ebéd elfogyasztása következett, majd a helyi Herold Borászatot látogattunk meg egy régi földalatti boltöves pincében, ahol jó hangulatú, szíves vendéglátás során megismerhettük a pincészet elgondolásait, technológiáját és borait.

Összegezve a monostor mindig is vonzotta a látogatókat, de a felújított major és a major előtt lévő városközpont is az építészeti az átlagos színvonal feletti megjelenésével mindenképpen érdemes arra, hogy meglátogassuk. Az építészeti igényességre, egyháztörténelmi emlékekre, borászati hagyományokra kíváncsi turistának pedig különösen ajánlott egy egész napot eltölteni Pannonhalmán.

Szele Gyula

## Camino de Santiago - Az út Santiagóba

Ez a vándorút a katolikus egyház irányításával indult és évszázadokig lett általa fenntartva, ma az egyházon kívül önkéntes szervezetek és helyi önkormányzatok is részt vesznek a szervezésben. Az út eredete részben mondákon, részben történelmi tényeken alapul. Szent Jakab próféta, Jézus követője i.u. 40-ben Galíciába, Spanyolország északnyugati tartományába utazott, hogy a pogányokat a keresztény vallásra térítse. Több éves - kevésbé sikeres - munka után visszatért Jeruzsálembe, ahol a rómaiak kivégezték. Tanítványai, az akkori szokásnak megfelelően Galíciába vitték a holttestet, hogy ott temessék el. A hajó Padronnál, a part közelében elsüllyedt, és a tengeri kagylókkal borított holttestet a víz néhány nap múlva a partra mosta. Ezért lett a kagyló a vándorút jelképe. A prófétát kb. 3 napnyi járásra ott temették el, ahol ma a katedrális áll Santiagóban. Ez a történet hosszú időre feledésbe merült, majd a IX. század elején - a monda szerint - egy égi fény pásztorokat a sírhelyhez vezetett. A pásztorok értesítették a helyi katolikus püspököt, aki az uralkodó spanyol királyt tájékoztatta erről az eseményről. A király és a püspök megállapították, hogy a holttest a prófétáé és elrendelték ezen a helyen egy szentély, majd templom építését. Ebben az időben Spanyolország a mórok uralma alatt állt, s a keresztények állandóan harcoltak a muzulmánokkal. A század közepén egy állítólagos csata alkalmával Szent Jakab fehér lovon, égő karddal megjelent és győzelemre vezette a spanyolokat. Ennek tiszteletére a király elrendelte a vándorút kiépítését Santiagóba, a próféta sírhelyére. Ez a monda egybeesik azzal a történelmi ténnyel, hogy a keresztetek befolyása nagymértékben gyengült a Közel-Keleten és a Jeruzsálembe vezető vándorút veszélyessé vált. Így kapóra jött az európai vándoroknak ez az új út. A vándorút népszerűsége és látogatottsága változó volt az évszázadok során. A múlt század vége felé, amikor Franco halála után Spanyolországba visszatért a demokrácia, a Camino virágzásnak indult. Ma, évente kb. 250.000 vándor teszi meg az utat.

A vándorok a világ minden tájáról jönnek (kb.5-600 magyar regisztrálnak évente) keresztények, ateisták, muzulmánok, buddhisták, taoisták, vallási hovatartozás nélküliek.

Az út Franciaországban St. Jean Pied de Portban kezdődik, a Pireneus hegy keleti oldalán, s innen igen változatos terepen vezet Spanyolország északi részén a 800 km-re fekvő Santiagóba. Az út fizikai és némi lelki felkészülést igényel. Én kétszer tettem meg ezt az utat, 2 éve a feleségemmel, idén egyedül, így bőven volt alkalmam vándortársakkal beszélgetni. A fő motíváló tényezőket 3 csoportra tudom osztani: első a vallási indíték, a második csoportot személyes indokok motiválnak (munkahelyi, karrier, családi problémák, útkeresés a jövőt illetően és gyakori a társkeresés), a harmadik csoport az utat sportlehetőségnek tekinti. A valóság, hogy ez a 3 tényező minden vándort megérint és befolyásol. Santiagóban mindenki elismeri, hogy az út megváltoztatta és nem ugyanaz az ember érkezett oda, mint aki elindult az útra.

A camino lényűgőzően mutatja a vándorok közötti bajtársiasságot és segítőkészséget, bebizonyítja, hogy mennyire kevés holmival lehet megtenni ezt a hosszú utat hiányérzet és kényelmetlenség nélkül. A legmaradandóbb élmény a természet csodálata, hiszen a hosszú és többnyire magányos gyaloglás

bőséges alkalmat ad a hegyek, erdők, folyók, tavak, szőlő és szántóföldek nyugalmanak értékelésére.

Mind az útjelzés, mind az infrastruktúra kitűnő. Szálláshely, étterem, élelmiszerüzlet, gyógyszertár mindenütt található elérhető távolságra.

Az út elején a vándorirodában mindenki kap egy vándorútlevelet (credential), ami kedvezményes áron egy helyen egy északára ad szálláslehetőséget. A credentialt lepecsételik, dátumozzák minden nap, így bizonyítható az út megtétele. Ezt felülvizsgálva Santiagóban a vándor kap egy dekoratív névre szóló latin nyelvű igazolást.

A szálláshelyek megválasztását a pénztárca és az igény határozza meg. Kétszemélyestől 50-60 személyesig vannak a szálláshelyek. Az éttermek 3-fogásos vándormentőt ajánlanak. Sok szálláshelyen reggeli és vacsora is kapható.

Az időjárás változó és kiszámíthatatlan. A szép napos idő hirtelen felhős és esős lesz. A hegyekben gyakori a hóvihár vagy a jégeső. Különösen tavasszal és ősszel. A fizikai felkészülés egyik követelménye a ruházat gondos és praktikus megválasztása. Ajánlatos már előzőleg bejártott túrabakancsot viselni, nagyon sok lábsérülést láttam elsősorban olyanokon, akik vadonatúj bakancsban indultak útnak.

A santiagoói katedrálisban napi két misét tartanak a vándorok tiszteletére, egyet délben és egyet este. Itt üdvözlök a megjelent vándorokat és a mise befejezésekor mintegy fénypontként 6 speciálisan öltözött férfi a katedrális mennyezetéig felhúzza, és meglóbbálja a kb. 1.5 méteres füstölőt. A katedrális befogadóképessége 1000 fő, így érthető, hogy a középkorban a nem leghigiénikusabb vándorok illatának közömbösítésére ez egy gyakorlati megoldás volt. A katedrális előtti hatalmas téren a vándorok csoportképeket készítenek emlékként és a közeli éttermekben ünneplik meg a sikeres vándorutat hazatérésük előtt.

Átlagos fizikai kondícióban lévő ember némi tréning után meg tudja tenni az utat. Igaz, nem mindig könnyű a nap mint nap utáni gyaloglás, de mivel nincsenek merev szabályok, mindenki a saját tempójában halad, a napi távolságot ereje és a rendelkezésére álló idő szabja meg.

Az út megtétele egy életre szóló élmény, érdemes nekivágni.

Buen Camino!

*Dr. Masztis Szilárd*

(a cikk szerzője Torontóban él, de magyarországi tartózkodása alatt nem mulasztja el, hogy felkeresse Paloznakot. A Paloznaki Szőlőhegyi Egyesület szervezésében 2015-ben Kanadáról tartott előadást a Faluházban. Ez év szeptember 2-án a másodszer megtett zárandokútról szóló élménybeszámolóját hallhatták az érdeklődők. Szerk.)



'56 hőseire  
emlékeztünk

Október 23-án a Faluház nagytermében ünnepi műsorral emlékeztünk meg az 1956-os forradalom és szabadságharc hős napjairól és áldozatairól. Ünnepi beszédet mondott Szabó Lajos Konrád, a Balatonfüredi Tankerületi Központ igazgatója, a műsorban közreműködött Hernádi Péter és Szendi Péter. A megemlékezés a Hősök Kútjánál koszorúzással zárult.

*Szerk.*

## Meghívó – Újbor Ünnepe

Az Önkormányzat, a „Paloznak Jövőjéért” Közalapítvány, a Paloznaki Szőlőhegyi Egyesület és a Borklub szeretettel várja Önt és kedves Családját a:

**2017. november 11-én szombatra szervezett Újbor Ünnepre**

A Tájház udvarán az újborokat **15 óra 30 perckor** szenteli meg Vitéz Ajtós József prépost esperes Úr, illetve áldja meg ifj. Tislér Géza tiszteletes Úr.

Az újborok mustrája a borszentelés után lesz a Tájház udvarán.

**17 órakor** a Faluházban Násfai Béla bűvár szakíró nyitja meg ifj. Lőrincz Ferenc „Élet a vízfelszín alatt” című **fényképfotókiállítását**. A megnyitót kb. 30 perces, bűvárfényképfotózásról szóló diavetítés követi.

A rendkívül érdekes, témájában és megjelenésében ritkán látható kiállítás 2017. november 19-ig, vasárnap 13 óráig látogatható a Faluházban.

*A rendezők nevében:*

*Tormási György*



**Kedves PaCi Tagok!**



Az egyesület **Márton napi kirándulást** szervez **2017. november 11-én, szombaton**. Tervezett útvonal:

**Paloznak – Csókakő vára – Fehérvár-curgó Károlyi-kastély – Mór Varga & Fia pincészet – Komárom (gyógyfürdő v. városnézés) – Ászár (vacsora) – Paloznak**  
**A részvételi díj tagoknak kedvezményes!**

Szívesen látunk nem egyesületi tagokat is, amíg a férőhely engedi! Részletes információ és jelentkezés:

**Hernádi Péter** +36 (70) 524-7786

**Bartl Betti** +36/20/312-6812

\*\*\*

## A könyvtár hírei / új könyveink:

**Felnőtt irodalom:**

- Útvesztők / A. Patchett
- Lélegzet – visszafojtva / H. Seddon
- Bűnösök között / L. Castillo
- Brighton / M. Harvey
- Pupák Csodaországban / P. Wodehouse
- A sűgő / J. Grisham
- A főnök / Baráth Viktória
- Holdfénykert / C. Bomann

**Gyermek – és ifjúsági irodalom:**

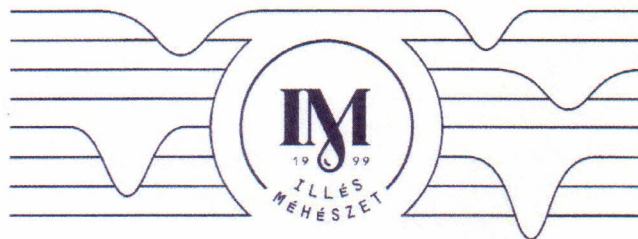
- Dönci és barátai / Jeli Viktória
- Jonatán, a kamion / Mechler Anna
- Bátorító mesék / Mézes Judit
- Varázslatos vakáció / Kele Krisztina
- Ludmilla megoldja / Kertész Erzsé
- Jövőmenők: Priusz és Gordiusz / Végvári Imre



- Leszel a padtársam? / Vadai Adrienn
- A tenger boszorkánya / T. Stilton
- Én még sosem / Kemény Zsófi
- Lángoló nyaram / Nógrádi Gábor
- Tökéletes szülő kerestetik / D. Baddiel

Értesítjük kedves olvasóinkat, hogy november 15-től az **Olvasóligetben** elhelyezett hordókból a könyveket elszállítjuk. Tavasszal megújult választékkal várjuk az érdeklődőket!

## HÍRDETÉS



### TERMELŐI MÉZ HÁZHOZ SZÁLLÍTÁSSAL

	500 g	950 g
Akácmez	1050 Ft	2000 Ft
Hársméz	900 Ft	1700 Ft
Facéliaméz (mézontófűméz)	800 Ft	1500 Ft
Napraforgóméz	750 Ft	1400 Ft
Repceméz	750 Ft	1400 Ft
Vegyes virágméz	700 Ft	1300 Ft

Illés András · Felsőörs, Csöpp utca 5.

**Paloznakra 2 kg feletti mennyiségtől házhoz szállítunk!**

Hívjon bizalommal a **+36 30 290 4811**-es telefonszámon, vagy írjon az **illesandras92@gmail.com** e-mail címre!

\*\*\*



Szeretettel várunk mindenkit **családias éttermünkbe**, ahol az otthonról hozott ízeket szeretnénk megmutatni, az arra kíváncsi embereknek. Ezen kívül vállaljuk kisebb esküvők, szülinapok vagy családi programok lebonyolítását is.

**Nyitva tartás:** h-cs: zárva, p:16-20, szo:12-20, vas:12-18.  
8229 Csupak, Gyöngyvirág u 1. (A nagyparkolónál).  
Kapcsolattartó: Ódor Borbála 06-20-441-5003

\*\*\*

### Paloznaki Hírmondó

A Paloznaki Önkormányzat lapja  
Szerkesztő és felelős kiadó: Verrasztóné Losonczy Anna  
Sokszorosítja a polgármesteri hivatal.  
Megjelenik havonta.