

SZAKMAI BESZÁMOLÓ

A házi készítésű gyümölcs párlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidéken a 20. század második felétől napjainkig

Magyar Génius Program a Balatoni Múzeumban

Készítette: Gyanó Szilvia

A keszthelyi Balatoni Múzeum felkérésére 2023 nyarán vettem át a pálinkakutató projekt vezetését. A GYES-en, majd GYED-en lévő Molnár Csenge munkáját folytattam, de természetesen saját tapasztalataim és egyéni elképzeléseim szerint gyűjtöttem, interjúztam, fotóztam és szerveztem az őszi nagy konferenciát, a kutatócsoportot, majd a kiállításokat és a workshopokat. Korábban a balatoni borkultúra kutatása során szinte mindig felmerült a pálinkafőzés kérdése, ezért nem állt távol tőlem a téma. (Sőt, munka közben jöttem rá, hogy milyen sok tapasztalattal rendelkezem a házi pálinkafőzés területén.)

A kutatási projekt rámutatott arra, hogy a régi módszerek (pl. főzés fazékban) visszavisszatérnek szükség esetén, ezért a házi pálinka kutatásánál nem hagyhatjuk figyelmen kívül a régi tárgykészletet és a 19. századra vonatkozó adattári anyagot sem. Ezért szükséges a jelenkutatáshoz a múzeumi tárgyi és adattári, fotótári anyagok összegzése. A 3 zalai múzeumban ez megtörtént. A házi pálinkafőzés kultúrájának vizsgálata nem szorítkozhat a 20. század második felére és napjainkra, hiszen gyökerei sokkal korábbra nyúlnak vissza, és nélkülük értelmezhetetlen a 20-21. századi anyag. Korszakhatárnak 1920 és 2010 tekinthető. Előbbi évszám a magánfőzés betiltásával a „zugfőzés” kezdetét jelenti, utóbbi pedig a házi pálinkafőzés szabaddá tételét és ezzel egy új korszak kezdetét.

A házi gyümölcs párlat készítésének vizsgálata során bebizonyosodott, hogy a titkos házi pálinkafőzés a vizsgált területen, Zala vármegye egész területén, Somogy északi és Veszprém déli részén a 20. és a 21. században általános. Nem csak a szőlőhegyeken és a kistelepüléseken, hanem városi panellakások konyháiban is folyt/folyik a lepárlás. Ezen a tényen nem változtat az sem, hogy 2010-től lehetőség van a házi főzésére, és 2013-tól nemzeti érték (hungarikum) a pálinka.

A múzeumi gyűjtemények vizsgálata során a gyűjtés hiányos volta figyelhető meg: nagyon kevés tárgyi, adattári vagy fotótári anyaggal rendelkezünk. Ez a téma tabu jellegének „köszönhető”. A kutatásra vállalkozó néprajzos szakemberek korábban és a 2020-as években is hasonló etikai problémákkal találkoztak. Jellemző az adatközlők hallgatásba burkolózása, a kisebb-nagyobb „ferdítések” vagy a névtelenség kérése, illetve a hangrögzítés vagy a jegyzetelés tiltása. (A bejelentett, hivatalos főzők tulajdonosaira ez nem vonatkozik.)

Az archaikusnak tűnő módszerek folyamatos jelenlétére következtethetünk, valamint olyan változatos technikai megoldásokra, melyek a 20. század vége felé már a szakirodalomból is ismert újításokkal keverednek. Újabb és újabb adatok közzétételével a további kutatások bizonyára egyéb egyedi és általános jelenségeket is feltárnak, melyek hozzájárulnak a házi pálinkafőzés történetének és társadalmi összefüggéseinek megismeréséhez.

2022-2023-ban megvalósult programok, melyeket az első részbeszámoló már tartalmazott:

A pályázat első szakaszában, még **Molnár Csenge** aktív részvételével megvalósult kutatási tevékenységek:

- A pályázat első szakaszában kutatott témák:
 - o a, A zugfőzés a szocialista évtizedekbe
 - o b, A házi pálinka és a vidéki identitás kapcsolata
- „A zugfőzés a szocialista évtizedekben” témában a néprajzi gyűjtemény anyagának gyarapítása. A gyarapodási naplóban GYN/2022 41–44 számokon tételesen rögzítve.
- 1 szerzői ív terjedelmű tudományos szöveg és a tudományos szöveg magyarról angol nyelvre fordítása. (A tanulmány szerepel a Tanulmányok a házi pálinkáról kötetben, ld. később.)
- Prezentáció Molnár Csenge: „Az Élet Víze”- A pálinka szerepe a népi gyógyászatban” című vendég tárlat (vándorkiállítás) megnyitóján 2022. 10.19.-én. Kastélykönyvtár és Művelődési Központ Kastélygalériája, Devecser.
- 2022.08.05. „Mámora művészetben” címmel rendezvény Keszthelyen a Pampetrics Borbár és Szaküzletben
- konferenciaára felkérő levelek kiküldése

Megvalósult programok

Gyanó Szilvia szakmai vezetésével, 2023-2024:

A kutatási tervnek megfelelően igyekeztünk a házi pálinkához köthető **megfigyeléseket** végezni, **interjúkat** készíteni és tárgyakat gyűjteni. A **tárgygyűjtés** során múzeumba került tárgyak és tárgy-együttesek a 2023.1.... és a 2023.4..... leltári számok között kerültek be a Balatoni Múzeum néprajzi leltárkönyvébe (28 db). A leltározást Csüllög Zsófia végezte. 2024-ben is van gyarapodás, de még tart a feldolgozás. Az **adattári munka**, azaz az interjúk legépelése és a **fotódokumentáció** leltározása még tart, de feldolgozásuk előadások, tanulmányok formájában részben megtörtént, folyamatosnak tekinthető. (Ld. publikációk, kiállítások, előadások.) A kéziratok az adattárba kerültek.

Az alábbi településeken végeztem **terepmunkát**:

- Balatonfenyves, Somogy vm.
- Balatongyörök, Zala vm.
- Balatonmáriafürdő, Somogy vm.
- Balatonkeresztúr, Somogy vm.
- Galambok, Zala vm.
- Keszthely, Zala vm.
- Lesenceistvánd, Veszprém vm.
- Lesencetomaj, Veszprém vm.
- Nagykanizsa, Zala vm.
- Sármellék, Zala vm.
- Táska, Somogy vm.
- Zalakomár, Zala vm.
- Zalamerenye, Zala vm.

A történeti-néprajzi szakirodalom és a múzeumi tárgyi anyag vizsgálata sem maradt el. A keszthelyi múzeum raktárán kívül a nagykanizsai és a zalaegerszegi múzeumok néprajzi gyűjteményében is végeztünk **archívumi kutatást**. Budapesten a Néprajzi Múzeum Kerámia terét tekintettük meg, valamint az internetes adatbázisokat is segítségül hívtuk. A szakirodalom áttekintése folyamatosan zajlott.

A kutatás során több résztéma körvonalazódott. Ezek közül én magam dolgoztam fel vagy kezdtem el feldolgozni az alábbiakat:

- a. Egyszerű, titkos, „zugfőző” módszerek a 20. század második felében és napjainkban. Elsősorban a társadalomnéprajz felől közelítve. A titkos főzők és közösség kapcsolata.
- b. A múzeumok tárgyi anyagának feldolgozása. A három zalai múzeum pálinkás fazekainak és a hozzájuk tartozó narratíváknak a feldolgozása megtörtént, publikáció is született a pálinkás fazekakról. (ld. később)
- c. Kisüsti módszer és változatai a 19. század közepétől napjainkig. Hagyományos megoldások és újítások, egyéni megoldások.

Kiss Nóra a Göcseji Múzeumban a korabeli sajtóhírek alapján a 20. század második felének titkos pálinkafőző történeteit dolgozta fel.

Csüllög Zsófia a történeti, szépirodalmi szakirodalomban és a keszthelyi tárgyi anyagban vizsgálódott.

A Magyar Génius Program által biztosított kutatási és prezentálási, publikálási lehetőségek segítségével sikeresen együtt tudott működni a három zalai múzeum, valamint távolabbi szakemberek is be tudtak kapcsolódni a kutatásba. A zalai múzeumokban dolgozó néprajzos-muzeológus szakemberek szorosabban dolgoztak együtt, még egy **házi pálinka kutatócsoport** is alakult, amelynek tagjai a Magyar Génius Program lezárása után is szeretnék folytatni a házi pálinka kultúrájának vizsgálatát. A kutatócsoport tagjai: **Gyanó Szilvia**, a nagykanizsai Thúry György Múzeum főmuzeológusa, **Kiss Nóra** a zalaegerszegi Göcseji Múzeumból és **Csüllög Zsófia** a keszthelyi Balatoni Múzeum munkatársa.

A zalai kutatókhoz csatlakozott a 2023. novemberi 6-8. között megrendezett **tudományos konferencia** során a téma nagy szaktekintélye, **Balázs Géza** (SZFE, PKE), a kisparcellás nyugat-dunántúli szőlő- és borkultúra felől közelítő **Illés Péter** (Savaria Múzeum), és a keszthelyi agrármérnök, gyümölcspálinka gyártó és oktató **Komoróczy Lajos**. **Csiszár Tiborné** mézeskalács készítő mester a cukorperecet mutatta be, amelynek egyik fő összetevője a jó minőségű, 51-52 fokos házi pálinka. „*A házi készítésű gyümölcspárlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől napjainkig*” című konferencia a Zalai Közgyűjteményi Szakmai Napokkal együtt zajlott le a Balatoni Múzeumban. A pálinkakutató program résztvevői saját, pálinkával kapcsolatos kutatásaikról számoltak be, míg a többi közgyűjteményi munkatárs egyéb (régészeti, történeti, néprajzi) témákról beszélt.

A pálinkával kapcsolatos **előadások a konferencián:**

- Balázs Géza (Színház- és Filmművészeti Egyetem, Partiumi Keresztény Egyetem): *A pálinka metafizikája (Hamvas Béla nyomán szabadon)*
- Illés Péter (Savaria Múzeum): *A hegyközségi gyümölcsfeldolgozás hagyományvilága*
- Komoróczy Lajos (Szent Erzsébet Jótékonysági Alapítvány): *„NEM ÚGY VAN MOST, MINT VOLT RÉGEN ...” – a ház[táj]i pálinkafőzés múltja és jelene*
- Kiss Nóra (Zalaegerszegi Múzeumok Igazgatósága – Göcseji Múzeum): *Zalai pálinkafőzdék a szocializmus évtizedeiben*
- Csiszár Tiborné: *Házi pálinka nélkül nem jó – a cukorperec, mint zalaikum*
- Gyanó Szilvia (Thúry György Múzeum) – Csüllög Zsófia (Balatoni Múzeum): *Pálinkás edények kamarakiállítás bemutatása* (Mindketten tartottunk más témáról is előadást.)

A konferencia során **Gáspár Vilmos**, a balatongyöröki Gáspárlat Pálinkaház tulajdonosa tartott **bemutatóval** egybekötött előadást, valamint **tanulmányúton** vettünk részt az 1920 óta folyamatosan működő táskai Medicina Hungaricum Pálinkaházban, ahol a hagyományos kisüsti berendezés mellett a legújabb látványfőzőt is megtekinthettük.

A konferencia részletes programja az alábbi linkeken érhető el:

<https://balatonimuzeum.hu/programok/konferencia-es-kozgyujtemenyi-szakmai-napok>

A konferencián elhangzott előadásokról felvétel készült, melyek a **Baltoni Múzeum Youtube csatornáján** visszanezhetők: <https://www.youtube.com/@balatonimuzeum/videos>

Részben a konferencián elhangzott előadásokból, részben a programhoz kapcsolódó kutatásokból **tanulmánykötet** készült, melynek címe *Tanulmányok a házi pálinkáról* (Gyanó Szilvia szerk., Keszthely 2024.) Balázs Géza, Illés Péter, Kiss Nóra, Komoróczy Lajos, Molnár Csenge és Gyanó Szilvia dolgozatán kívül a Magyar Gényusz Program során megvalósult rendezvényeken és a kutatás során készült fotókból is tartalmaz egy válogatást. Az előszót a Baltoni Múzeum igazgatója, **Németh Péter** írta. A kötet **angol nyelvű változata** is elkészült, címe: *Studies on home-made pálinka* (Gyanó Szilvia ed., Keszthely, 2024.)

A konferencia szervezése előtt és közben is folyt a kutatómunka, így a Baltoni Múzeumban **kamarakiállítás-sorozat** rendeztünk a múzeum saját gyűjteményi anyagából és az újonnan gyűjtött tárgyakból. (A kiállítás kurátoraként sikerült az új néprajzos szakember, Csüllög Zsófia érdeklődését is felkelteni a téma iránt, így ő is részt vett a kiállítás rendezésében.) A néprajzi gyűjtemény pálinkához (is) kapcsolódó hétköznapi és reprezentatív tárgyféleségeit bemutató tárlat eredetileg kis kamara-kiállításnak indult, de időközben jóval nagyobb lett, vándorkiállításá vált. A *Pálinkás emlékek – Pálinkás fazekak és más pálinkás edények* című kamara-kiállítás első állomása a Baltoni Múzeum látványtára volt, majd a Thury György Múzeum következett, ahol további tárgyakkal bővült az anyag, végül Zalaegerszegen már a három múzeum tárgyait tekinthették meg a látogatók. A (vándor) kamara-kiállítás állomásai:

1. Keszthely, Baltoni Múzeum, 2023.09.15. – 2023.12.31.
2. Thury György Múzeum Nagykanizsa 2024.02.08. – 2024.03.10.
3. Göcseji Falumúzeum (Skanzen) Zalaegerszeg 2024.03.23. – 2024.06.07.

A tárlat tárgyi anyagáról **ismeretterjesztő kiadvány készült tárgykatalógussal**, mely egyben a keszthelyi pálinkás tárgyak katalógusa is: *Gyanó Szilvia: Pálinkás emlékek. Ismeretterjesztő kiadvány tárgykatalógussal. Pálinkafőző fazekak és más pálinkás edények a Baltoni Múzeum néprajzi gyűjteményében. Keszthely, 2024.* A keszthelyi kiállítás megnyitóján **ismeretterjesztő előadás** is elhangzott a kiállított tárgyokról és a kiállítás rendezése során szerzett tapasztalatokról: *Gyanó Szilvia: Pálinkás emlékek – Pálinkás fazekak és más pálinkás edények.* A nagykanizsai bemutató a XVI. Országos Farsangi Fánkfesztiválhoz kapcsolódott, a megnyitón *Csüllög Zsófia* előadása *A pálinka története* címmel hangzott el.

Míg a Balatoni Múzeum nagy, háromnapos konferenciát szervezett, a nagykanizsai és a zalaegerszegi kiállítási helyszíneken kisebb **műhelykonferenciákat** rendeztünk, további szakemberek részvételével:

2024. március 7-én, a Thúry György Múzeumban *A házi pálinkafőzés kultúrájának kutatása a zalai múzeumokban. Szakmai nap és műhelykonferencia* előadásai:

- Németh Péter (Balatoni Múzeum): *A Magyar Géniusz program a keszthelyi Balatoni Múzeumban*
- Kunics Zsuzsa (Thúry György Múzeum): *A szeszfőzdetől a konyakgyárig*
- Gyanó Szilvia (Thúry György Múzeum): *Adalékok a házi pálinkafőzés technológiájához a 20. század második felében és napjainkban*
- Kiss Nóra (Göcseji Múzeum): *Zugfőzés Zalában a 20. század második felében*
- Kardos Ferenc (Halis István Városi Könyvtár): *A víz és a pálinka, mint szentelmény a dunántúli cigányság körében*
- Gazdag Attila (Pannónia Pálinkakultúra Egyesület): *Házi pálinkafőzés törvényes keretek között. Versenyek, eredmények, tapasztalatok*
- Csüllög Zsófia (Balatoni Múzeum): *Bőrmunkák a Balatoni Múzeum néprajzi gyűjteményében*

Részletes program az alábbi linkeken: <https://www.tgym.hu/index.php/programok/789-a-hazi-palinkafozes-kulturajanak-kutatas-a-zalai-muzeumokban>

és: <https://balatonimuzeum.hu/hireink/a-hazi-palinkafozes-kulturajanak-kutatas-a-zalai-muzeumokban/>

Bővebb beszámoló a műhelykonferenciáról: <https://balatonimuzeum.hu/palyazatok-beszamolok/a-hazi-keszitesu-gyumolcsparlat-kulturaja-es-ertelmezese-a-balaton-videken-a-20-szazad-masodik-feletol-napjainkig-szakmai-nap-es-muhelykonferencia/>

2024. március 23-án a Göcseji Falumúzeum *Kikeleti forgatag* című rendezvényéhez kapcsolódóan elhangzó előadások, szakmai beszélgetések:

- Csüllög Zsófia: *A pálinkafőzés története – múltbéli és jelenkori lehetőségek*
- Gyanó Szilvia: *Pálinkafőző fazekak, a kisüsti pálinkafőzés emlékei Zala megyében* (betegség miatt személyesen nem tudtam részt venni, de előadásom szövegét átküldtem, amit fel is olvastak)
- Kiss Nóra: *Zalai pálinkafőzdék a szocializmus évtizedeiben*
- Komoróczy Lajos: *Háztáji pálinkász. A cefre nem befőtt...* (előadás pálinkakóstolóval)

Részletes program az alábbi linken: <https://balatonimuzeum.hu/hireink/kikeleti-forgatag-palinkas-emlekek-idoszaki-kiallitasunk-zalaegerszegen/>

Bővebb beszámoló a műhelykonferenciáról: <https://balatonimuzeum.hu/hireink/a-palinkas-emlekek-kiallitas-zalaegerszegen/>

A Zala Megyei Népművészeti Egyesülettel együttműködve a Panoráma Népművészeti Galériában (Zalaegerszeg) 2024. április 13-án tartottunk néprajzi előadásokat. A rendezvénynek „*A házi készítésű gyümölcsparlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől*” címet adták, 4 előadás (prezentáció) hangzott el:

- Németh Péter: *A Magyar Génius program a keszthelyi Balatoni Múzeumban*
- Kiss Nóra: *Zugfőzés Zalában a 20. század második felében*
- Gyanó Szilvia: *Pálikás edények és a kisüsti főzés emlékei Zalában*
- Csüllög Zsófia: *A pálinkafőzés története*

Az esemény linkje: <https://zalanepmuveszet.hu/esemeny/a-hazi-keszitesu-gyumolcsparlat-kulturaja-es-ertelmezese-a-balaton-videken-a-20-szazad-masodik-feletol-c-eloadassorozat/>

Bővebb beszámoló: <https://balatonimuzeum.hu/hireink/a-palinkakutatas-eredmenyeirol-szolt-a-delutan/>

A Tanulmányok a házi pálinkáról című könyvet a Múzeumi Világnapon, 2024. május 18-án mutattuk be a Balatoni Múzeumban. A **könyvbemutatón** a kötet a lektora, **Kardos Ferenc**, a nagykanizsai Halis István Városi Könyvtár igazgatóhelyettese beszélt a tanulmányokról. A kötetbemutatót Gazdag Attila (Pannon pálinkakultúra Egyesület) előadása és **pálinkakóstoló** követte.

Az esemény rövid programleírása: <https://balatonimuzeum.hu/programok/muzeumok-vilagnapja/>

Kutatási eredmények

A kutatás eredményeinek prezentálása (A fent említett programok más bontásban)

Tudományos publikációk:

2 db könyv (tanulmánykötet): 1 db magyar és 1 db angol nyelvű könyv, mindkettőben 6-6 db tanulmány olvasható + egy előszó, mindkettő keményborítású, színes kiadvány. A kötetek címe:

1. *Tanulmányok a házi pálinkáról* (Gyanó Szilvia szerk.), Keszthely 2024. ISBN: 978-615-81367-9-2 (120 oldal)
2. *Studies on home-made pálinka* (Szilvia Gyanó ed.), Keszthely, 2024. ISBN: 978-615-6810-00-7 (120 oldal)

+ 1 db tudományos publikáció más tanulmánykötetben:

Gyanó Szilvia: *Mesélő pálinkás fazekak. Házi pálinkafőzés a 19. században és a 20. század elején a zalai múzeumok pálinkafőző kerámiáinak vizsgálata alapján* In: Historia Transdanuiana. Tanulmányok Bilkei Irén születésnapjára. (Kelényi Borbála – Kanász Viktor – Takács Zoltán Bálint szerk.) Szombathely-Sárvár, 2024. 330-349.

A projekt során tehát **összesen 13 db tudományos publikáció (tanulmány)** íródott:

1. Balázs Géza: *A pálinka metafizikája*. In: Tanulmányok a házi pálinkáról (Gyanó Szilvia szerk.), Keszthely 2024. 7-13.
2. Illés Péter: *A hegyközségek és a kisüsti pálinkafőzés történeti kapcsolatai a Délnyugat-Dunántúlon*. In: Tanulmányok a házi pálinkáról (Gyanó Szilvia szerk.), Keszthely 2024. 15-39.
3. Kiss Nóra: *Zalai pálinkafőzde a szocializmus évtizedeiben*. In: Tanulmányok a házi pálinkáról (Gyanó Szilvia szerk.), Keszthely 2024. 41-54.
4. Komoróczy Lajos: *„Nem úgy van most, mint volt régen ...” Kronológia a „zugpálinkafőzéstől” a magánfőzött párlat készítéséig*. In: Tanulmányok a házi pálinkáról (Gyanó Szilvia szerk.), Keszthely 2024. 57-68.
5. Molnár Csenge: *A pálinkafogyasztás mint csoportkohéziós gesztus a gasztro rendezvények példáján keresztül*. In: Tanulmányok a házi pálinkáról (Gyanó Szilvia szerk.), Keszthely 2024. 71-89.
6. Gyanó Szilvia: *Adalékok a házi pálinkafőzés technológiájához a 20. század második felében és napjainkban*. In: Tanulmányok a házi pálinkáról (Gyanó Szilvia szerk.), Keszthely 2024. 91-104
7. Géza Balázs: *The metaphysics of pálinka*. In: *Studies on home-made pálinka* (Gyanó Szilvia ed.), Keszthely, 2024. 7-13.
8. Péter Illés: *Historical relations between the vine-growing communities and the home distillation of pálinka in the Southwest Transdanubia*. In: *Studies on home-made pálinka* (Gyanó Szilvia ed.), Keszthely, 2024. 15-39.

9. Nóra Kiss: *Zala distilleries in the decades of socialism*. In: *Studies on home-made pálinka* (Gyanó Szilvia ed.), Keszthely, 2024. 41-54.
10. Lajos Komoróczy: „*Now it isn't as it used to be ...*” *Chronology from „moonshine distilling” - to the production of private distillate*. In: *Studies on home-made pálinka* (Gyanó Szilvia ed.), Keszthely, 2024. 57-68.
11. Csenge Molnár: *Pálinka as a symbol of rural identity*. In: *Studies on home-made pálinka* (Gyanó Szilvia ed.), Keszthely, 2024. 71-89.
12. Szilvia Gyanó: *About home distillation technology in the second half of the 20th century and today*. In: *Studies on home-made pálinka*. (Gyanó Szilvia ed.), Keszthely, 2024. 91-104.
13. Gyanó Szilvia *Mesélő pálinkás fazekak. Házi pálinkafőzés a 19. században és a 20. század elején a zalai múzeumok pálinkafőző kerámiáinak vizsgálata alapján* In: *Historia Transdanuiana. Tanulmányok Bilkei Irén születésnapjára*. (megjelenés alatt)

1 db tudományos ismeretterjesztő kiadvány:

Gyanó Szilvia: Pálinkás emlékek. Ismeretterjesztő kiadvány tárgykatalógussal. Pálinkafőző fazekak és más pálinkás edények a Balatoni Múzeum néprajzi gyűjteményében. Keszthely, 2024. ISBN 978-615-81367-8-5 (66 oldal)

Tudományos/konferencia előadások száma: 20 db

1. Balázs Géza: *A pálinka metafizikája (Hamvas Béla nyomán szabadon)*. „A házi készítésű gyümölcspárlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől napjainkig” című konferencia és Zalai Közgyűjteményi Szakmai Napok, Keszthely, Keszthely, Balatoni Múzeum, 2023. november 6.
2. Illés Péter: *A hegyközségi gyümölcsfeldolgozás hagyományvilága*. „A házi készítésű gyümölcspárlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől napjainkig” című konferencia és Zalai Közgyűjteményi Szakmai Napok, Keszthely, Keszthely, Balatoni Múzeum, 2023. november 6.
3. Komoróczy Lajos: „*NEM ÚGY VAN MOST, MINT VOLT RÉGEN ...*” – *a ház[táj]i pálinkafőzés múltja és jelene*„A házi készítésű gyümölcspárlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől napjainkig” című konferencia és Zalai Közgyűjteményi Szakmai Napok, Keszthely, Keszthely, Balatoni Múzeum, 2023. november 6.
4. Kiss Nóra: *Zalai pálinkafőzdek a szocializmus évtizedeiben*. „A házi készítésű gyümölcspárlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől napjainkig” című konferencia és Zalai Közgyűjteményi Szakmai Napok, Keszthely, Keszthely, Balatoni Múzeum, 2023. november 6.
5. Csiszár Tiborné Zsuzsi: *Házi pálinka nélkül nem jó – a cukorperec, mint zalaikum*. „A házi készítésű gyümölcspárlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől napjainkig” című konferencia és Zalai Közgyűjteményi Szakmai Napok, Keszthely, Keszthely, Balatoni Múzeum, Keszthely, Balatoni Múzeum, 2023. november 6.

6. Gyanó Szilvia – Csüllög Zsófia: *Pálinkás edények kamara-kiállítás bemutatása*. „A házi készítésű gyümölcs párlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől napjainkig” című konferencia és Zalai Közgyűjteményi Szakmai Napok, Keszthely, Balatoni Múzeum, 2023. november 6.
7. Németh Péter: *A Magyar Génius program a keszthelyi Balatoni Múzeumban*. „A házi pálinkafőzés kultúrájának kutatása a zalai múzeumokban.” Szakmai nap és műhelykonferencia, Nagykanizsa, Thúry György Múzeum, 2024. március 7.
8. Kunics Zsuzsa: *A szeszfőzdetől a konyakgyárig*. „A házi pálinkafőzés kultúrájának kutatása a zalai múzeumokban.” Szakmai nap és műhelykonferencia, Nagykanizsa, Thúry György Múzeum, 2024. március 7.
9. Gyanó Szilvia: *Adalékok a házi pálinkafőzés technológiájához a 20. század második felében és napjainkban*. A házi pálinkafőzés kultúrájának kutatása a zalai múzeumokban.” Szakmai nap és műhelykonferencia, Nagykanizsa, Thúry György Múzeum, 2024. március 7.
10. Kiss Nóra: *Zugfőzés Zalában a 20. század második felében*. A házi pálinkafőzés kultúrájának kutatása a zalai múzeumokban.” Szakmai nap és műhelykonferencia, Nagykanizsa, Thúry György Múzeum, 2024. március 7.
11. Kardos Ferenc: *A víz és a pálinka, mint szentelmény a dunántúli cigányság körében*. A házi pálinkafőzés kultúrájának kutatása a zalai múzeumokban.” Szakmai nap és műhelykonferencia, Nagykanizsa, Thúry György Múzeum, 2024. március 7.
12. Gazdag Attila: *Házi pálinkafőzés törvényes keretek között. Versenyek, eredmények, tapasztalatok*. „A házi pálinkafőzés kultúrájának kutatása a zalai múzeumokban.” Szakmai nap és műhelykonferencia, Nagykanizsa, Thúry György Múzeum, 2024. március 7.
13. Csüllög Zsófia: *A pálinkafőzés története – múltbéli és jelenkori lehetőségek*. Zalaegerszeg, Kikeleti forgatag a Göcseji Falumúzeumban, 2024. március 23.
14. Gyanó Szilvia: *Pálinkafőző fazekak, a kisüsti pálinkafőzés emlékei Zala megyében* (betegség miatt az átküldött szöveget felolvasták). Zalaegerszeg, Kikeleti forgatag a Göcseji Falumúzeumban, 2024. március 23.
15. Kiss Nóra: *Zalai pálinkafőzdek a szocializmus évtizedeiben*. Zalaegerszeg, Kikeleti forgatag a Göcseji Falumúzeumban, 2024. március 23.
16. Komoróczy Lajos: *Háztáji pálinkász. A cefre nem befőtt...* (előadás pálinkakóstolóval). Zalaegerszeg, Kikeleti forgatag a Göcseji Falumúzeumban, 2024. március 23.
17. Németh Péter: *A Magyar Génius program a keszthelyi Balatoni Múzeumban*. „A házi készítésű gyümölcs párlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől” szakmai nap, Zalaegerszeg, Panoráma Népművészeti Galéria, 2024. április 13.
18. Kiss Nóra: *Zugfőzés Zalában a 20. század második felében*. „A házi készítésű gyümölcs párlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől” szakmai nap, Zalaegerszeg, Panoráma Népművészeti Galéria, 2024. április 13.
19. Gyanó Szilvia: *Pálinkás edények és a kisüsti főzés emlékei Zalában*. „A házi készítésű gyümölcs párlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől” szakmai nap, Zalaegerszeg, Panoráma Népművészeti Galéria, 2024. április 13.

20. Csüllög Zsófia: *A pálinkafőzés története*. „A házi készítésű gyümölcspárlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől” szakmai nap, Zalaegerszeg, Panoráma Népművészeti Galéria, 2024. április 13.

2 db tudományos ismeretterjesztő előadás:

1. Gyanó Szilvia: *Pálinkás emlékek – Pálinkás fazekak és más pálinkás edények*. A Pálinkás emlékek – Pálinkás fazekak és más pálinkás edények kamara-kiállítás megnyitóján. Keszthely, Balatoni Múzeum, 2023.09.15.
2. Csüllög Zsófia előadása *A pálinka története*. A Pálinkás emlékek – Pálinkás fazekak és más pálinkás edények kiállítás megnyitóján, Nagykanizsa, Thúry György Múzeum, 2024.02.08.

Tudományos konferencia rendezés: 2 db

1. 2023. november 6-8. **Keszthely**, Balatoni Múzeum. „*A házi készítésű gyümölcspárlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől napjainkig*” című tudományos konferencia a Zalai Közgyűjteményi Szakmai Napokkal együtt zajlott le a Balatoni Múzeumban.
2. 2024. március 7. **Nagykanizsa**, Thúry György Múzeum. „*A házi pálinkafőzés kultúrájának kutatása a zalai múzeumokban*”. Szakmai nap és műhelykonferencia

Programsorozat szervezés: 2 db

- 2024. április 13. Zalaegerszeg, a Zala Megyei Népművészeti Egyesülettel közösen a Panoráma Népművészeti Galériában „*A házi készítésű gyümölcspárlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől*” címmel tartott szakmai nap, mely során 4 előadás hangzott el.
- 2024. május 18. Keszthely, Balatoni Múzeum: *A Tanulmányok a házi pálinkáról című könyv bemutatója*, melyet *pálinkakóstoló* kísért. (Pannónia Pálinkakultúra Egyesülettel közösen.)

A kutatási eredmények hasznosulása:

A 2 éves projekt során megjelent két önálló kötet, egy angol és egy magyar nyelven. Ezen kívül megjelent még egy tudományos publikáció egy tanulmánykötetben. Kutatótársaim közül többen jelezték, hogy **szeretnék megírni** a konferenciákon elhangzott előadásukat. Különösen az angol nyelvű szövegek segíthetik nemzetközi szinten a házi pálinkafőzés hagyományának értelmezését. Bár a kutatás rövid ideje alatt jelentős eredménynek gondolom a megjelent publikációk, előadások és kiállítások számát, elkészítésük miatt nem maradt már idő a megyétől távoli vagy a nemzetközi szinten való megjelenésre. (Természetesen, ha lehetőségem lesz rá, nem fogom vissza magamat a nemzetközi bemutatkozási lehetőségektől.)

A projekt során **6 szerző, összesen 13 tanulmányt** írt. Tőlem még várható legalább egy publikáció, az ősz és a jövő év folyamán több konferenciára megyek előadással, és még

bőven van mit kutatni és feldolgozni. A **zalai pálinkakutató csoport** továbbra is létezik. Lehetőség szerint igyekszem a fiatalabb kollégákat motiválni, újabb szakembereket bevonni. Szerencsés módon mindenkinek megvan a témán belüli saját érdeklődési köre. A továbbiakban a hivatalos szeszfőzdék irányába is nyitni fogunk. A hivatalos és bérfőzdék folyamatosan reflektálnak a házi pálinkafőzés törvényi változásaira, így vizsgálatuk szélesíti a kutatói perspektívát.

A tudományos összejöveteleken létrejött **szakmai kapcsolatokat** érdemes lenne fenntartani, ehhez további szakmai fórumokra lesz szükség. A házi pálinkával foglalkozó szervezetek érdeklődnek a kutatási projekt iránt, a technológiák használhatóságának és a minőség javításának érdekében is érdekes számukra a pálinkakutató program. Az átlag zalai és észak-somogyi, dél-veszprémi ember számára a házi pálinkafőzéssel foglalkozó bemutatók saját szülőföldjük és identitásuk reprezentációját is jelentik, és mivel szinte nincs olyan család, aki ne lenne érintett a titkos lepárlásban, az előadások és bemutatók során **nyitott és „értő” közönséggel** találkozunk.

Az érdeklődés felkeltésében és fenntartásában nagy szerepe van a médiának. A különféle médiumok folyamatosan hírt adtak a kutatási projekt programjairól és a tudományos eredményekről is. A **média-megjelenések** segítik az adatközlőkkel való interakciót, megfigyelhető például, hogy emelkedik a múzeumba tárgyakat hozók vagy telefonálók száma egy-egy televíziós szereplés vagy újságcikk után. A Zalai Hírlap és keszthelyi televízió folyamatosan nyomon követte a munkánkat, a média-megjelenések kiemelném az EtnoKultúra 30. epizódját, mely beszámolt a pálinkakutató projektről: <https://www.youtube.com/watch?v=zMpKmARwXdk>

A közgyűjtemények gyarapodása:

A kutatás során gyűjteménybe vett tárgyak adatolása a projekt megvalósítása alatt részben megtörtént, bár az először soknak, majd egyre rövidebbnek tűnő megvalósítási időszak alatt sokszor visszafelé működött, azaz a publikációban megjelent tárgyakat, adattári és fotótári anyagokat utólag vettük/vesszük majd leltárba. Az adattár sokszor nem a lejegyzett interjúkkal bővült, hanem az elkészült kézirattal, ami már tartalmazta a feldolgozott interjúkat, gyűjtéseket.

A Balatoni Múzeum tárgyi gyűjteményi anyaga elsősorban a pálinka fogyasztásával és tárolásával összefüggő tárgyakkal bővült (28 db leltározott tárgy). A tárgygyűjtés nem könnyű feladat, mert egyrészt használatban vannak, és nem akarnak megválni a tulajdonosok egy-egy jól bevált berendezéstől. Másrészt, már rég kidobták, veszni hagyták vagy éppen eladták a MÉH-telepnek az üstöket. Az sem elhanyagolható szempont, hogy sokan tudatosan ragaszkodnak a régi családi örökséghez. Így gyakran a lejegyzett szövegek és a fotók maradnak elsődleges források, amelyeket a jövő kutatóira hagyunk.

A Balatoni Múzeum tárgyi anyaga elsősorban pálinkás üvegekkel és poharakkal bővült, az adattár archaikus pálinkafőző módszerekkel és a titkos főzésről szóló „sztorikkal”,

a fotótár pedig pálinkafőző berendezések és pálinkázó társaságok képeivel. A leltározás folyamatban van. A Thúry György Múzeum néprajzi gyűjteménye egy 19. századi pálinkás fazékkal, egy 20. századi üveg hűtővel és egy pálinkafőzéshez használt kisszék rekonstrukciójával gyarapodott. (Jellemző, hogy mindhárom tárgy a kiállításról szóló híradások hatására került múzeumba.)

A múzeumok tárgyi gyűjteményi anyagának rendszerezése, a pálinkás tárgyak azonosítása a három zalai múzeumban megtörtént. (Persze, kerülhetnek még elő érdekes információk eddig nem ismert tárgyakról.) Ennek módszere volt a kamara-kiállítások rendezése, ahol láthatóvá és kézzel foghatóvá vált a polcokra sűrített tárgykészlet. Az adattári és fotótári elkülönítés még éveket fog igénybe venni, attól függően, hogy mely résztémák kerülnek előtérbe.

Epilógus

A házi pálinkát kutatni és a kollégákkal együtt dolgozni nagyon jó feladat volt. Köszönettel tartozom az NKA Magyar Génius Programnak és Németh Péter múzeumigazgatónak a lehetőségért és a motivációért. A program nélkül sosem vállalkoztam volna a házi pálinka kutatására, melyet most már a legkedvesebb témámnak tartok.

A pálinkakutató projekt valódi tudományos eredményeket, intézmények és szervezetek közti együttműködést eredményezett. A Tanulmányok a házi pálinkáról kötet megjelenésével lezárult a pálinkakutató projekt, legalábbis annak egy fejezete. A téma még sokféleképpen továbbgondolható, feldolgozható. Ahogy Kardos Ferenc, a kötet lektora is elmondta a kötetbemutatón: a többféle tudományágba sorolható írások mindegyike kiindulópont lehet, kitarja a kaput a további kutatások előtt. A kutatásban résztvevő szakemberek számára maradtak kérdések, feltáratlan területek. *A kapu nyitva...*

Keszthely, 2024. július 3.



Gyánó Szilvia
szakmai vezető

Melléklet I.

Kiadványok

VIP Meghívó

A Balatoni Múzeum tisztelettel meghívja Önt a „**Tanulmányok a házi pálinkáról**” című kötet bemutatójára és az azt követő pálinkakóstolóra **2024. május 18-án szombaton 17:30 órakor** a Balatoni Múzeumba (8360 Keszthely, Múzeum u. 2.).

A program regisztrációhoz kötött:

Program:
Köszöntők

A kötetet bemutatja: **Kardos Ferenc**
Pálinkakóstoló: **Gazdag Attila**
(Pannónia Pálinkakultúra Egyesület)

Tanulmányok a házi pálinkáról
A házi készítésű gyümölcspárlat kultúrája, értelmezése a Balaton vidékén a 20. század II. felétől napjainkig

Tartalomjegyzék

Írta:
Dr. Balázs Géza, Dr. Illes Péter, Dr. Molnár Csenge, Gyanó Szilvia,
Kiss Nóra, Komoróczy Lajos

Szerkesztette:
Gyanó Szilvia

Rendezvényfőnök:
Bicskei József, Mohl Zoltán, Kiss Viktor, Varjú András

A Balatoni Múzeum tárgyfotói készítette:
Kiss Viktor

Közreműködött:
Csüllög Zsófia, Haász Gabriella

Design:
Novák Csaba, Bicsérdiné Bujtor Katalin

Képfeloldozás, nyomdai előkészítés:
Novák Csaba

Kiadja a Balatoni Múzeum, Keszthely, 2024.

Feloldó kiadó:
Németh Péter

Nyomdai munkák:
Ziegler Nyomda Kft.

ISBN: 978-615-81367-9-2

A kötet a Magyar Génusz Programban megvalósult „A házi készítésű gyümölcspárlat kultúrája és értelmezése a Balaton vidékén a 20. század második felétől napjainkig”- pályázat keretében a Nemzeti Kulturális Alap támogatásával készült.

TARTALOMJEGYZÉK

ELŐSZÓ..... 5

Dr. BALÁZS GÉZA
A pálinka metafizikája..... 7

Dr. ILLES PÉTER
A hegyközségek és a kisüsti pálinkafőzés történeti kapcsolatai a Délnyugat-Dunántúlon..... 15

KISS NÓRA
Zalai pálinkafőzdek a szocializmus évtizedeiben..... 41

KOMORÓCZI LAJOS
„Nem úgy van most, mint volt régen ...”
Kronológia a „zugpálinkafőzéstől” a magánfőzött párlat készítéséig..... 57

Dr. MOLNÁR CSENGE
A pálinkafogyasztás mint csoportkohéziós gesztus a gasztró rendezvények példáján keresztül 71

GYANÓ SZILVIA
Adalékok a házi pálinkafőzés technológiájához a 20. század második felében és napjainkban 91

GALÉRIA
Válogatás a rendezvények fotóiból..... 105

ISBN: 978-615-81367-9-2



Written by:
 Dr Géza Balázs, Dr Péter Illes, Dr Csenge Molnár, Szilvia Gyanó,
 Nóra Kiss, Lajos Komoróczy

Edited by:
 Szilvia Gyanó

Event photos:
 József Bicskai, Zoltán Hohl, Viktor Kiss, András Várju

The object photos of Balaton Museum were taken by:
 Viktor Kiss

Contributed by:
 Zsófia Csüllög, Gabriella Haász

Translated by:
 Katalin Jártság

Design:
 Csaba Novák, Katalin Bicsérdiné Bujtor

Image processing, prepress:
 Csaba Novák

Published by Balaton Museum, Keszthely, 2024

Responsible for publishing:
 Péter Németh

Printing:
 Ziegler Nyomda Kft.

ISBN: 978-

The volume was created in the framework of the tender entitled 'The culture and interpretation of home-made fruit distillate in the Lake Balaton region from the second half of the 20th century to the present', in the Hungarian Genius Programme with the support of the National Cultural Fund.



TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION 5

Dr. GÉZA BALÁZS
 The metaphysics of pálinka 7

Dr. PÉTER ILLES
 Historical relations between the vine-growing communities
 and the home distillation of pálinka in the Southwest Transdanubia 15

NÓRA KISS
 Zala distilleries in the decades of socialism 41

LAJOS KOMORÓCZI
 „Now it isn't as it used to be ...”
 Chronology from „moonshine distilling” - to the production of private distillate 57

Dr. CSENGE MOLNÁR
 Pálinka as a symbol of rural identity 71

SZILVIA GYANÓ
 About home distillation technology
 in the second half of the 20th century and today 91

GALÉRIA
 Válogatás a rendezvények fotóiból 105

ISBN: 978-615-6810-00-7



Balatoni Múzeum
 Keszthely, 2024

IMPRESSZUM

Írta és szerkesztette:
Gyanó Szilvia

Tárgyfotó:
Kiss Viktor

Közreműködött:
Csüllög Zsófia, Haász Gabriella

Design:
Bicsérdiné Bujtor Katalin

Képfeldolgozás, nyomdai előkészítés:
Bicsérdiné Bujtor Katalin, Novák Csaba

ISBN 978-615-81367-8-5

Kiadja a Balatoni Múzeum, Keszthely

Felelős kiadó:
Németh Péter

Támogatók:



ISBN 978-615-81367-8-5

Melléklet II.
Sajtómegjelenések

	Médium	Téma	Dátum	internet/nyomtatott/rádió
1	Agroinform	A pálinkafőzés régen hétpecsétes titok volt. Ma miért az?	2024.06.19.	https://www.agroinform.hu/elelismiszeripar/palinka-titok-zugfozes-torkoly-gyomolcs-palinkafozes-73703-001?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR0Qk_yUo_dYMFbMABEeSHqLh4Y5towyUEnyH9O99Crhutjq7pTCryBBulqo_aem_IP81il9xYTAVQbORsrqovA
2	zaol.hu	A házi pálinka története egy könyvben	2024.06.12.	https://www.zaol.hu/helyi-kozelet/2024/06/a-hazi-palinka-tortenete-egy-konyvben-video?utm_source=facebook&utm_medium=social&utm_campaign=zaol&fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR2hwEhij2gNYsFmcGRTC-OzYY9ykmxwUSUGzItLrGOIC3Hx_C1bQMPr42Y_aem_ely_WshOXa4sJt3NMWkiWg
3	Zalai Hírlap	A házi pálinka története egy könyvben	2024.06.13. 1-2. oldal	nyomtatott
4	MTVA EtnoKultúra 30. epizód	A pálinkafőzés és a Balatoni Múzeum projektje	2024.06.2.	https://www.youtube.com/watch?v=zMpKmAARwXdk
5	Keszthelyi Televízió	Múzeum, könyv és pálinka	2024.05.22.	https://youtu.be/A8dxSRc_2Ys?t=97
6	zaol.hu	Fánk és pálinka – kanizsai kulturális eseményekről tudósított a HírFM	2024.04.07.	https://www.zaol.hu/helyi-kozelet/2024/04/fank-es-palinka-kanizsai-kulturalis-esemenyekrol-tudositott-a-hirfm?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR1ITrmoiDbTjNKQVLHMaYNlukk6_zwpgsva0Sj4k_TATHC4WT-zKesxtkMg_aem_LI0ZhuXduUJW_DJMWDJgUg
7	HírFM	Fánk és pálinka	2024.04.07	https://videa.hu/video/zaol/podcast/fank-es-palinka-kanizsai-kulturalis-fesztival-orzagos-podcast-GbrdFblmLCdOrxWT?start=809.490017
8	Zalai Hírlap	Pálinkáról a múzeumban,	2024.03.08. 1-2. oldal	nyomtatott
9	zaol.hu	Pálinkafőzés házilag – a zalai múzeumok is kutatják a régi módszereket. Műhelykonferencia Nagykanizsán.	2024.03.07.	https://www.zaol.hu/helyi-kozelet/2024/03/palinkafozes-zalai-muzeumok-kutatas?utm_source=facebook&utm_medium=social&utm_campaign=zaol&fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR0-QclqR2GISlul-RlayoEuR5s1ih_cHe3NBp_t-GBixSSp61_x7SQ8ps_aem_CODJqOho7cyCFFMJjJfwww
10	KanizsaTV	A pálinka főzésének és fogyasztásának történetével lehetett ismerkedni a múzeumban	2024.03.07.	https://kanizsamediahu.hu/hir/202403/a-palinka-fozesenek-es-fogyasztasanak-tortenetevel-lehetett-ismerkedni-a-muzeumban?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR1UdxeybhoTX3uU2xQ5C9xS6kXCwe2Prxm60ltoL2KquvXZHPX42qgCS8g_aem_78hq1LVWQFu1Z61ijdbfyg
11	zaol.hu – Zaol podcast	A zalai pálinka ízei - beszélgetés Gyanó Szilvia néprajzos muzeológussal	2024.02.17.	https://www.zaol.hu/helyi-kozelet/2024/02/a-zalai-palinka-izei-beszelgetes-gyano-szilvia-neprajzos-muzeologussal?utm_source=facebook&utm_medium=social&utm_campaign=zaol&fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR2GWO9w7F94_OxTPd4A8iqJtdP_yVcrzGokWnrRJIIsnAgxJaTng40FcCM_aem_bSMTLSeNLpokWCw65znBgQ
12	Kossuth Rádió Hajnal-	Pálinkás emlékek kiállítás (Varga Tünde riportja)	2024.02.10. (?)	rádió

	táj			
13	Zalai Hírlap	Megnyílt a fánkfesztivál. pálinkás emlékekből rendeztek kiállítást a múzeumban	2024.02.10. 1. és 3. oldal	nyomtatott
14	zaol.hu	Az Országos Farsangi Fánkfesztivál nyitóeseménye Nagykanizsán. Pálinkás emlékek Zalából	2024.02.09.	https://www.zaol.hu/helyi-kozelet/2024/02/az-orszagos-farsangi-fankfesztival-nyitoesemenye-nagykanizsan-galeria-video?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR0TCjPo8mPjPvswlC2yn1-dYXLwyAK5-bm8NASHCAmogMQknnNdl78fQ_aem_JinMa5b-DObEApNCLQ5fbA
15	Kanizsa TV	A pálinkafogyasztás történetét bemutató kiállítás nyílt a múzeumban	2024.02.09.	https://kanizsamediahaz.hu/hir/202402/a-palinkafogyasztas-tortenetet-bemutato-kiallitas-nyilt-a-muzeumban?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR0y_2gfPfkLNPO3xX94L73HvbXHzSEdGYxIsCCMgY0lXX2pwhDGfPTt7v8_aem_lfY0bxBfQMLWY7v-yU5Q
16	zaol.hu	Múzeumi és közművelődési szakemberek tanácskoztak Keszthelyen. A jó zalai pálinka kutatásától a hagyományok őrzéséig	2023.11.10.	https://www.zaol.hu/helyi-kozelet/2023/11/muzeumi-es-kozmuvelodesi-szakemberek-tanacskoztak-keszthelyen?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR2K2pP2tBPiklGTVWppJlLqMrNWqZVIBdmYn314jppg8f-wmze3B69Ddl_aem_25jBH9QzZ_I0GzTxhv_UPg
17	Keszthelyi Televízió	Mindent a pálinkáról és a legújabb kutatásokról	2023.11.08.	https://tvkeszthely.hu/hirek/10906-mindent-a-palinkarol-es-a-legujabb-kutatasokrol?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR0hxv9KgAmtIkZprV99T4Hsw96_tpn75WbXpXQCF7D7LbmAPGHlx7gAEs_aem_sAD2UaHOU1ldOfntc24Fdw
18	zalamedia.hu	Elkezdődött a Közgyűteményi Szakmai Napok konferenciasorozat	2023.11.06.	https://www.zalamedia.hu/vezeto-hirek/kultura/elkezdodott-a-kozgyuitemenyi-szakmai-napok-konferenciasorozat
19	Keszthelyi Televízió	Pálinkás emlékek a Balatoni Múzeumban	2023.09.18.	https://tvkeszthely.hu/news/587-palinkas-emlekek-a-balatoni-muzeumban
20	Balatonica	MIBEN FŐZTÉK RÉGEN A PÁLINKÁT?	2023.09.14	https://www.balatonica.hu/article/Miben-foztek-regen-a-palinkat
21	hírbalaton.hu	Pálinkás emlékek a Balatoni Múzeumban	2023.09.14.	https://www.hirbalaton.hu/palinkas-emlekek-a-balatoni-muzeumban-balatonimuzeum-hu/
22	zaol.hu	Pálinkás emlékek a Balatoni Múzeumban	2023.09.13.	https://www.zaol.hu/helyi-kozelet/2023/09/palinkas-emlekek-a-balatoni-muzeumban
23	LikeBalaton	Őszi zsongás a Balatoni Múzeumban	2023.09.11.	https://likebalaton.hu/telepules/keszthely/hirek/oszi-zsongas-a-balatoni-muzeumban-291781/

Melléklet III.

Képek



Szakmai konferencia a Zalai Közgyűjtéményi Napok keretében a Balatoni Múzeumban.
Dr. Balázs Géza tartja előadását.



Szakmai konferencia a Zalai Közgyűjtéményi Napok keretében a Balatoni Múzeumban.
Dr. Illés Péter tartja előadását.



Szakmai konferencia a Zalai Közgyűjteményi Napok keretében a Balatoni Múzeumban.
Gyanó Szilvia, mint levezető elnök.



Szakmai konferencia a Zalai Közgyűjteményi Napok keretében a Balatoni Múzeumban.
Csizsár Tiborné tartja előadását. A kezében saját készítésű cukorperec látható, melynek elkészítéséhez legalább 51-52 fokos házi pálinka szükséges.



Szakmai konferencia a Zalai Közgyűteményi Napok keretében a Balatoni Múzeumban.
Kiss Nóra tartja előadását.



Szakmai konferencia a Zalai Közgyűteményi Napok keretében a Balatoni Múzeumban.
Komoróczy Lajos tartja előadását.



Bemutató a Medicina Hungaricum Páinkaházban.



Németh Péter a Balatoni Múzeum igazgatója és Gyanó Szilvia néprajzos-muzeológus megnyitja a „Pálinkás emlékek” című kiállítást Keszthelyen.



A „Pálinkás emlékek” kiállítás nagykanizsai állomásának megnyitója a Thury György Múzeumban.
Balról-jobbra: Kámánné Szép Terézia, Gyanó Szilvia, Németh Péter, Csüllög Zsófia, Dr. Száraz Csilla.



A „Pálinkás emlékek” kiállítás zalaegerszegi állomása a Göcseji Falumúzeumban.
A megnyitón Komoróczy Lajos tartja előadását.



Szakmai nap a nagykanizsai Thúry György Múzeumban.
Előadást tart: Németh Péter a Balatoni Múzeum igazgatója.



A nagykanizsai szakmai napon Csüllög Zsófia a Balatoni Múzeum néprajzos-muzeológusa
tartja előadását az érdeklődőknek.



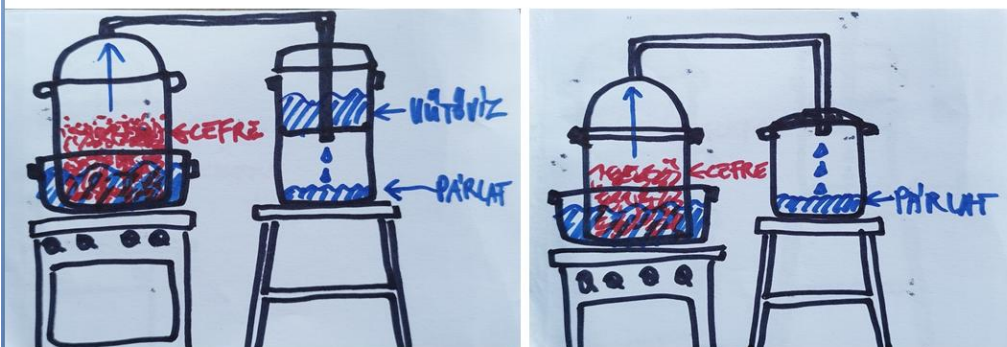
A nagykanizsai szakmai napon Kunics Zsuzsanna történész-muzeológus tartja előadását az érdeklődőknek.



A nagykanizsai szakmai napon Gazdag Attila tartja előadását az érdeklődőknek.

Kisüsti módszer a lakótelepi konyhában

Keszthely, 1970-80-as évek



„Egy nagy fazék volt, amelyiknek a tetejére rátettek egy kupolát, egy fordított tölcsért. Olyan volt, mint egy félgömb alakú kupola. A tetején volt a kivezető cső csatlakozója. A fazékban víz volt, hogy ne égjen le, és volt benne egy kisebb fazék, abban volt az anyag. A csőnek, ami a kupolából a hűtőbe ment, rézből kellett lennie. Van az a cső, amiben zajlik a kicsapódás. A kupola összegyűjti a gőzt.

A cső mehetett kanyarogva és egyenesen is a hűtőbe. Kancsóba csöpögött bele a végén. A tűzhelyen melegítették. Villanytűzhelyen és gáztűzhelyen is láttam ilyet a Vásártéren.”

„...összeverődtek, kártyáztak, pálinkát főztek. És a hálót is így fonták [halászhálót orvhalászathoz]. A lekvárt is így [kalákában] főzték.”

Részlet [Gyanó Szilvia](#) prezentációjából



A galériában előadást tartottak:

Csüllög Zsófia, Németh Péter (Balatoni Múzeum) és Gyanó Szilvia, Kiss Nóra (Thúry György Múzeum).

Kötetbemutató és pálinkakóstoló (projektzáró), 2024. május 18. Balatoni Múzeum



