



**XIV. SZATMÁR-BEREGI
SZILVANAP**

Tarpa

Az új pálinka ünnepe
Hagyományörző közönségnap a Művelődési ház kertjében

2017. SZEPTEMBER 30.

Magán és Bérfőzött Párlatok Versenye Tarpa, 2017. szeptember 28.

A verseny kiírója: Szatmár-Beregi Pálinka Lovagrend Egyesület

A verseny helyszíne: Sóstói Múzeumfalú Pálinkaház 4431 Sóstófürdő Tölgyes utca 1.

A verseny célja:

- a pálinka, mint hungarikum hírnevének erősítése,
- a minőségjavítása,
- a termelők eredményeinek nyilvánosság biztosítása,
- a pálinka fogyasztási kultúrájának javítása,

{jb_info}**Minták átvétele:** Szatmári Múzeum, 4700 Mátészalka Kossuth utca 5. (tel.: 44/502-646); Nagy Gábor 4400 Nyíregyháza Botond u. 24. (mobil.: 06-20-3971915){/jb_info}

Nevezési feltételek:

Nevezési minta: fajtánként 0,5 liter – felcímkézve (nevező, fajta, alkoholfok) Minimálisan Tétel nagyság: Rendelkezni kell 5 liter párlattal, a nevezett tételből.

Nevezési Díjak: 1 pálinka minta nevezési díja 500 Ft

Fizetés számla ellenében, legkésőbb a versenyminták átvételekor.

Nevezés jogi feltétele: A minta mellé kötelező csatolni a bérfőzési lapot, vagy magánfőzés esetén pénzügyőri vagy jegyzői igazolást a főzés engedélyezéséről. Igazolás nélküli párlatokat kizárásra kerülnek.

Beküldési határidő: 2017. szeptember 26. 15 óra

{jb_bluebox}A nevezési határidő után nem fogadunk be gyümölcspárlatokat.{/jb_bluebox}

Előkészítő bizottság: A versenyre érkező párlatokat előkészítő bizottság rendszerezi, sorsozza, készíti elő a versenyre. létszáma: 3 fő, vezetője egy Szatmár-Beregi Pálinka Lovag.

Érzékszervi szakmai zsűrizés: 2017. szeptember 28-án 14 órától, a Sóstói Múzeumfalu Pálinkaházában.

A zsűri tagja az a Szatmár-Beregi Pálinka Lovag szerepelhet, aki a versenyt megelőzően tréningen vett részt és nem tagja az előkészítő bizottságnak.

A versenyen az országosan elfogadott 20 pontos rendszerben történik a pontozás. Minden zsűri tag egyénileg, titkosan bírál, ami számítógépen rögzítésre, majd átlagszámításra kerül. A kategória győztese a legmagasabb pontszámot elért párlat.

Kategóriák:

- Szabolcsi Alma
- Szatmári Szilva
- Egyéb

Amennyiben az Egyéb kategóriában induló párlatok közül valamelyik gyümölcsfélésegből legalább 10 db érkezik 3 különböző termelőtől, arra külön kategóriát képez a zsűri.

{jb_bluebox}Az egyes kategóriákban a legtöbb pontszámot elérő termékek I, II, III. díjban részesülnek. Pontszámegyenlőség esetén a zsűri tagok újrakóstelást követően titkos szavazással döntenek a sorrendről. A zsűri 2 tagja az első három helyezett esetén a tétel nagyságot ellenőrizheti.{/jb_bluebox}

Eredményhirdetés: A megyei párlatverseny végeredményét 2017. szeptember 30-án, szombaton Tarpán a Művelődési Ház parkjában, 14 órakor kezdődő Új Pálinka Ünnepe-n hirdetik ki a Szatmár-Beregi Pálinka Lovagrend Egyesület, amely a díjakról is gondoskodik.

{jb_warning} **Szponzorok jelentkezését várjuk!** Támogatóink nevét az összes rendezvénnel kapcsolatos médiában megjelentjük.{/jb_warning}



XIV. SZATMÁR-BEREGI SZILVANAP



Tarpa



Az új pálinka ünnepe

Hagyományörző közönségnap a Művelődési ház kertjében

2017. SZEPTEMBER 30.

Tarpa Nagyközség Önkormányzata és a Szatmár-Beregi Pálinka Lovagrend tisztelettel meghívja Önt és családját a XIV. Szatmár-Beregi Szilvanap rendezvényre.

Kísérő rendezvények:

Kézzel hajtott, fából készült kosaras népi körhinta gyerekeknek

„Tarpai szilvás életkép” - vásári fotóverseny részletek Tarpa Hivatalos Facebook oldalán

Hagyományos, tájjellegű ételek kóstolása

Szilvalekvár főzés rézüstben

Látogatás lovasfogattal a Pálinka Udvarba és a versenypálinkák kóstolása

Kulturális program:

11:00 Ünnepélyes Megnyitó

11:30 Nótázás Dankó Szilviával

12:30 Figemadár Citerazenekar

13:00 Talamba Űtőegyüttes

14:00 Szatmár-Beregi Pálinka Lovagrendi Ceremónia

15:00 Kokas Banda

15:30 Szatmár Néptánc Együttes

16:00 Pálinkaház látogatás lovasfogatokkal és a versenypálinkák kóstolása a Pálinka Udvarban

17:00 Karmapirin együttes

18:00 Andrásy Katinka Alapfokú Művészeti iskola növendékei

19:00 4 For Dance

20:30 Sós Fecó & Hencsy

21:30 – 23:00 Szabadtéri retro disco DJ

Támogatóink:



www.tarpa.eu

facebook



[SEO by Artio](#)