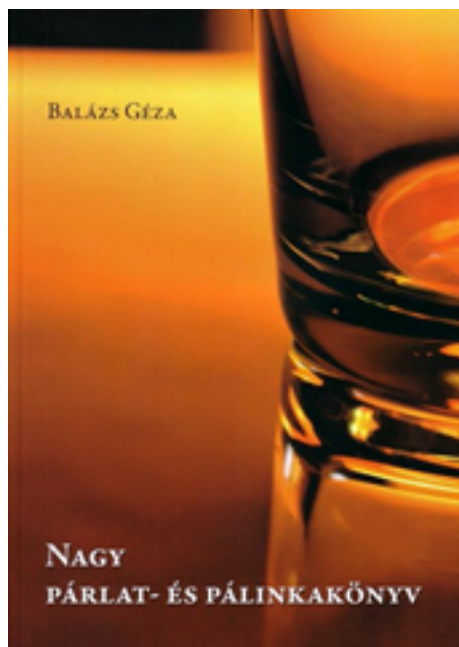


## **Nagy párlat- és pálinkakönyv**

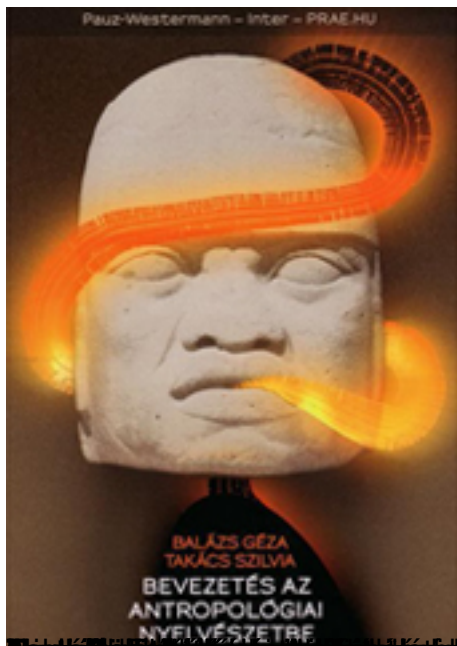


„Pálinkás jó reggelt!” A magyar nép elsősorban borivó, de a magyaros italok rangsorában második helyen a pálinka áll. Sokféle hagyományos, nemzeti pálinkánk van: a kecskeméti fűtyülő barack-, a szatmári szilva-, a halasi körtepálinka. Magyarországon a vendégfogadás elképzelhetetlen egy stampedli pálinka nélkül. „Az első pohár a barátságé, a második a vidámságé, a harmadik a gyalázaté” figyelmeztet a szólás a pálinka hatására, egyúttal a mértékletességre. „Egy liter sem használ jobban, mint egy pohár”.

A valamikor színes pálinkakultúra a 20. század második felében elszürkült, ám a rendszerváltás után ismét föllendült. Egyre több helyen találkozni helyi, táji (eredetvédett) pálinkákkal, régi ágyaspálinkák hagyományának fölélesztésével. 2002-től a pálinka hivatalosan is számon tartott hungarikum. Egyre több látványfőzde épül, pálinkáriumok nyílnak, hangulatos pálinkakóstolókat, pálinkafesztiválokat rendeznek, van a pálinkának szentje (Szent Miklós), napja (december 6.), városa, lovagrendje, sőt már pálinkaszentelést is tartottak a miskolci ferences templomban.

---

## **Bevezetés az antropológiai nyelvészetbe**







Wikipédia-szerkesztők: Balázs Géza könyveinek népszerűsítésére a Wikipédia-szerkesztők a Wikipédia-szerkesztők által készített és