

Ruky, nohy,
záda, plíce,
léčí dobrá
slivovica.

Kdo kyselici jí
a slivovici pije,
ani pantokem
ho nezabije.

Destilační souprava
s elektrickým vytápěním.

Kovoděl Janča, s. r. o.
Uherský Brod, 2008.

Pálencek...
na elektrickém...
Vlčnov...
2. polovina...
...let.

I. slovácký košť slivovice

Vlčnov 18. června 2011



SLOVÁCKÉ
MUZEUM
V UHERSKÉM
HRADIŠTI



Společnost přátel slivovice
České republiky

Katalog

Pořadatelé I. slováckého koštu slivovice 2011:



SLOVÁCKÉ
MUZEUM
V UHERSKÉM
HRADIŠTI



Společnost přátel slivovice
České republiky

Partneři I. slováckého koštu slivovice 2011:



Obec Vlčnov



KPS,CZ

KLUB PŘÁTEL SALAŠE



www.slovackemuzeum.cz
slivovice@slovackemuzeum.cz



Vážení milovníci a znalci ovocných destilátů,

vítáme Vás na I. slováckém koštu slivovice ve Vlčnově. Naše národopisná oblast má obrovskou tradici ve výrobě tohoto jedinečného, cenného a chuťově specifického alkoholického nápoje. A nejen jeho, vznikají zde i jiné vynikající ovocné pálenky. Královnou mezi nimi je však právě slivovice.

Každý rok se konají v řadě obcí a měst zejména jihovýchodní Moravy košty pálenek. Scházejí se zde jejich hrdí výrobci, znalci a konzumenti, aby ochutnali, porovnali a vyhodnotili jednotlivé vzorky. A současně ocenili ty nejkvalitnější. Tyto „degustační soutěže“ se však konají převážně na místní úrovni. Proto jsme pro Vás letos připravili výběrový košt slivovice, na němž budou prezentovány vítězné vzorky z komunálních koštů na území národopisné oblasti Slovácko. Nejlepší z nejlepších pak obdrží prestižní titul „Šampion Slovácka“ a budou uloženy a prezentovány ve speciálním archívu Muzea lidových pálenic ve Vlčnově. Jsme tak v očekávání velkých chuťových zážitků.

Organizace I. slováckého koštu se ujali Společnost přátel slivovice České republiky a Slovácké muzeum v Uherském Hradišti ve spolupráci s Muzeem lidových pálenic Vlčnov, obcí Vlčnov, Klubem sportu a kultury Vlčnov, Muzejním spolkem v Uherském Hradišti a společností Park Rochus. Příprava celé akce se neobešla bez podpory a zkušeností zástupců, resp. organizátorů zmíněných místních koštů, kterým patří naše velké poděkování.

Pořádání výběrových koštů slivovice je jedním z hlavních cílů již zmíněné nově vzniklé Společnosti přátel slivovice České republiky, která sdružuje propagátory dobré slivovice, pořadatele koštů slivovice a jiných destilátů a podporovatele kulturních aktivit vycházejících z této oblasti současné a tradiční lidové kultury. Se stanovami tohoto občanského sdružení je možno se blíže seznámit na webových stránkách www.slovackemuzeum.cz.

Věříme, že se první ročník našeho výběrového koštu vydaří a bude úspěšný. Jen tak je možno podnítit zájem dalších měst a obcí, aby se naše setkání stalo v dalších letech skutečně celoslováckým.

*Za přípravný výbor I. slováckého koštu slivovice
PhDr. Ivo Frolec
ředitel Slováckého muzea v Uherském Hradišti*



Vlčnov, Hostinec Sokolovna, 18. června 2011, začátek ve 14.00 hodin.

- Slavnostní zahájení
- Vystoupení folklórních souborů a skupin (CM Čardáš, Vlčnovské budo­vé umělkyně, Mužský pěvecký sbor Vlčnov)
- Prezentace Ceny Gloria musaealis
- Vyhlášení výsledků a udělení titulu „Šampion Slovácka“
- Košt vzorků slivovice
- Prohlídka Muzea lidových pálenic

Vstupné 170,- Kč (zahrnuje program, katalog a prohlídku muzea)

Cena lístků na košt vzorků 10,- Kč.

Občerstvení zajištěno v Hostinci Sokolovna



Soutěže se může zúčastnit pouze ten vzorek, který obsadil v některém z regionálních koštů slivovice jedno z prvních tří míst výsledkové listiny za rok 2011. Vzorek musí být řádně označen.

Počet vzorků je odvislý od počtu regionálních koštů. Sběrem vzorků je pověřena osoba, která je určena vždy organizačním výborem koštu.

Hodnocení vzorků probíhalo v objektu Slováckého muzea 3. 6. 2011 v 18.00 hodin.

Degustační komise sestává vždy ze tří členů s libovolným zastoupením mužů i žen. Pro základní degustační kolo jsou stanoveny čtyři komise. Pro nominační a finálové kolo degustace je stanovena jedna degustační komise s 8 členy.

Seznam soutěžících s přidělenými čísly je ve známosti pouze pověřené osobě, která se neúčastní vlastní degustace

a/ seznam účastníků koštu se zveřejňuje až po předání ověřených výsledkových listin a to mezi organizátory akce a pověřenou osobou.

Vzorky se hodnotí anonymně

a/ v základním kole 10bodovou stupnicí

b/ v nominačním kole 5bodovou stupnicí

c/ ve finálovém kole 3bodovou stupnicí

d/ podle místně upraveného standardu hodnocení ovocných destilátů

Soutěž probíhá v kategorii:

a/ nejlepší slivovice

V základním kole hodnotí každý vzorek dvě komise – celkem 6 členů.

Do nominačního /2./ kola postupuje max. 20 vzorků s nejvyšším bodovým hodnocením.

Do finálového /3./ kola postupuje 10 vzorků s nejvyšším bodovým hodnocením.

O celkovém vítězi v kategorii rozhoduje přidělený nejvyšší počet bodů ve finálovém kole.

a/ v případě rovnosti bodů rozhoduje dále o vítězi poměr hlasování v komisi

b/ jestliže je poměr hlasování v komisi nerozhodný, je určen vítězem ten vzorek, který obdržel v základním kole vyšší počet bodů

Oficiální výsledky musí být zveřejněny v katalogu slováckého koštu slivovice.



Složení degustačních komisí

komise č. 1 – J. Hájek, Hluk
L. Valtr, Bojkovice
J. Gruna, Bojkovice

komise č. 2 – S. Daněk, Salaš
A. Kodrla, Vésky
P. Machálek, Uh. Hradiště

komise č. 3 – J. Hubík, Uh. Hradiště
P. Štefka, St.Město
J. Talák, St. Město

komise č. 4 – V. Staroba, Vlčnov
F. Soška, Hluk
J. Ulčík, Vlčnov



Seznam vítězů

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1. místo s titulem „Šampion Slovácka“ | Josef Urbánek, Bojkovice |
| 2. místo | František Šojdr, Šumice |
| 3. místo | Karel Dvořák, Šumice |

Vítězům I. slováckého koštu blahopřejí Společnost přátel slivovice České republiky, Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, Muzeum lidových pálenic Vlčnov, obec Vlčnov, Klub sportu a kultury Vlčnov, Muzejní spolek v Uherském Hradišti a společnost Park Rochus.



Tabulkové hodnocení všech vzorků

SLIVOVICE			jméno	adresa	body		Místní košť
p.č.	ročník	druh			základní kolo	finálové kolo	
242	neueden	SLI	Urbánek Josef	Bojkovice	58	21,5	Bojkovice
250	2009	DU	Šojdr František	Šumice	54	21,5	Bojkovice
247	2009	DU	Dvořák Karel	Šumice	54	20,5	Šumice
261	2009	DU	Kočica Robert	Bánov	56	20,5	Bánov
273	2007	DU	Křížka Libor	Dolní Němčí	57	20	Dolní Němčí
239	neueden	SLI	Valter Lubomír	Bojkovice	57,5	19,5	Bojkovice
237	2009	TR+DU	Říha Radoslav	Zlámanec	55,5	18,5	Zlámanec
246	2010	TR+DU	Kutálek Jaroslav	Zlechov	53,5	18	Zlechov
266	2010	DU	Vybíral Karel	Kostelany n/M	55	14	Salaš
272	1998	DU	Čevela Mojmir	Babice	57,5	13	Kudlovice
252	neueden	KAR	Obecní úřad	Suchá Loz	53		Suchá Loz
230	2010	TR+DU	Jurčík Antonín	Zlámanec	52		Zlámanec
243	1989	TR	Sovek Josef	Stříbrnice	52		Stříbrnice
257	2009	DU	Čučda Pavel	Bánov	52		Bánov
271	1980	TR+DU+PAV	Nemrava Dušan	Hluk	52		Hluk
294	neueden	SLI	Bartošík Miroslav	Kostelany n/M	52		Kostelany n.M.
240	2010	DU	Čevela Radek	Babice	51		Stříbrnice
260	2009	DU	Hornák Pavel	Suchá Loz	51		Suchá Loz
285	2001	TR	Krček Stanislav	Zlín	51		Sraré Město
244	2010	TR+DU	Churý Leoš	Zlechov	50,5		Zlechov
254	2010	DU	Dohnal Josef	Tupesy	50,5		Kunovice
283	2009	DU	Silný Václav	Jankovice	50,5		Jankovice
235	2007	TR+DU	Niesner Josef	Salaš	50		Salaš
241	2009	DU+TR	Kučera Petr	Vlčnov	49,5		Včnov
262	2010	DU	Matyáš Milan	Drslavice	49		Bánov
277	2010	DU+TR	Richtr Antonín	Dolní Němčí	49		Dolní Němčí
286	2009	DU	Měrka Stanislav	Staré Město	49		Jankovice
288	2010	DU	Pavlas Bohuslav	Ostrožská Lhota	49		Staré Město
275	2010	SLI	Ježek Radek	Dolní Němčí	48,5		Dolní Němčí
279	2009	DU+TR	Malušek B.	Hluk	48,5		Hluk
231	1996	TR+DU	Býček Ladislav	Zlámanec	48		Zlámanec
232	2009	SLI	Rybáři	Lipov	48		Kostelany n.M.
253	2010	SLI	Habán Karel	Ořechov	48		Kunovice
256	1980	TR+DU+PAV	Bánovský Petr	Hluk	47,5		Hluk
270	2007	SLI	Mach Josef	Březolupy	47,5		Včelary



Tabulkové hodnocení všech vzorků

293	neuveden	SLI	Mitáček Antonín	Hluk	47,5	muzejní košť Vlčnov
236	2010	TR	Čožik Pavel	Zlechov	47	Zlechov
263	2009	KUL+DU	SDH	Drslavice	47	Bánov
274	2009	TR	Čevela Vlastimil	Kudlovice	47	Kudlovice
278	2008	TR	Sjekel Anton	Kudlovice	47	Kudlovice
233	2010	DU	Vanček Antonín	Ostrožská Lhota	46,5	Kostelany n. M.
249	2010	DU	Synčák Oto	Šumice	46,5	Šumice
267	neuveden	SLI	Bělovský Zdeněk	Kněžpole	46,5	Kněžpole
287	2009	TR	Drobný Jan	Uh.Hradiště	46,5	Staré Město
234	2008	DU+TR	Stloukal Rostislav	Vlčnov	46	Vlčnov
259	neuveden	SLI	Obecní úřad	Huštěnovice	45	Huštěnovice
290	neuveden	SLI	Zpěvák Antonín	Míkovice	45	Kunovice
264	2009	DU	Lapčík Jiří	Kněžpole	44,5	Včelary
284	2008	TR+DU	Šilc Radek	Jankovice	44,5	Jankovice
291	neuveden	SLI	Nováček Ladislav	Chříby-Kržle	44,5	Chříby-Kržle
245	neuveden	SLI	Kubaň Tomáš	Šumice	43,5	Šumice
248	1999	TR	Peprník Jaroslav	Stříbrnice	43	Stříbrnice
258	2008	DU	Mandík Miloslav	Bánov	43	Bánov
238	2008	DU+TR	Chvilíček Václav	Vlčnov	42,5	Vlčnov
268	2009	SLI	Kusák Jaroslav	Blatnice	42	Blatnice
251	neuveden	DU	Hornáková Eva	Suchá Loz	41,5	Suchá Loz
265	2010	DU	Řezníček Vraťa	Kněžpole	39,5	Včelary
269	neuveden	SLI	Ptáček Milan	Kněžpole	39,5	Kněžpole
289	2007	DU	Niesner Josef	Salaš	39	Salaš
280	2009	TR	Palúch Michal	Halenkovice	38,5	Halenkovice
282	2009	TR	Gabryš František	Halenkovice	38	Halenkovice
281	2010	TR	Ulicová Jarmila	Halenkovice	36	Halenkovice
255	2009	ŠV+DU	Zpěvák Antonín	Sady	33,5	muzejní košť Vlčnov
276	2009	TR	Sjekel Kamil	Kudlovice	33	Kudlovice

O konečném pořadí bylo ve finálovém kole, při stejném počtu bodů, rozhodnuto hlasováním dle pravidel soutěže.



Použité zkratky

ŠV	švestka	SLI	slivovice	TR	trnky
DU	durancie	KAR	karlátka	PAV	pavlůvka



Z dějin destilování alkoholických nápojů

Znalost výroby alkoholických nápojů sahá až do starověku. Přestože starověcí obyvatelé Babylónu znali již v 7. tisíciletí před našim letopočtem nápoje podobné pivu a vínu, nebyly jim jasné procesy, které vedou k jejich vzniku. Zrození opojných látek bylo proto připisováno bohům. Koncentrování alkoholových látek v prokvašené ovocné šťávě pomocí destilace znali zřejmě již v Egyptě. V chrámu v Memfidě se nacházejí reliéfy, které znázorňují destilaci alkoholu a výrobu vína v době 2700–1700 př. n. l. Od Egyptanů se umění destilovat etanol naučili Arabové, pravděpodobně po dobytí Egypta v r. 640 n. l. Aristoteles (384–322 př. n. l.) ve svém díle popisuje destilaci, a to na příkladu mořské vody, která se po procesu zahřání a kondenzace par dá pít. Slavný lékař Claudius Galen (Galenus) (129–200) se ve svých spisech o destilaci zabývá získáváním koncentrovaných aromatických látek z rostlin, především bylin.

V Evropě začali s výrobou alkoholu mniši v italských kláštřích. Dominikáni, kartuziáni a benediktyáni pálili mimo vína hlavně bylinné pálenky, s úspěchem prodávané pro lékařské účely. První doložené popisy destilace pocházejí z 12. století. Získaný destilát byl znovu několikrát překapáván, čímž získával na kvalitě. Pálenka, vyráběná především z vína byla označována jako *spiritus vini* (duch vína) nebo *aqua vitae* (voda života). Jako všelék bylo doporučováno její použití při četných nemocech.

Čistý líh označovali alchymisté *argentum vivum vegetabile* nebo *mercurium vegetabile*. Jako první použil název alkohol švýcarský alchymista a lékař Paracelsus (1493–1491), když destilaci vína pojmenoval termínem *alcohol vini*, jako označení pro konzistenci látky (z arabského al-khol – jemná látka).

Do Českých zemí se dostala znalost destilování ze severní Itálie přes Rakousko. První písemné zmínky o výrobě pálenek v Českých zemích pochází ze 13. a 14. století. K rozvoji pálení vína došlo za vlády Jana Lucemburského a Karla IV. Jako základní surovina pro výrobu destilátu sloužilo víno, od 14. století také obilí, hlavně žito a zkažené či nekvalitní pivo. Podle hlavní použité suroviny se výrobcům kořalky přezdívalo vinopalové, pivopalové či mořipivové. První větší vinopalna byla založena za vlády Václava IV. (kolem r. 1400) v Kutné Hoře, zejména pro potřeby horníků.

Vzhledem k doporučování alkoholu pro lékařské účely rostla v následujících staletích obliba destilátů a úměrně tomu rostl také počet vinopalen a rozšiřoval se sortiment použitých surovin o ovoce, přísady z bylin a koření. Na rozšíření znalostí o destilaci v našich zemích se velmi zasloužil měšťan Jan Černý zv. Jevičský ze Zábřehu na Moravě, který přeložil dílo štrasburského lékaře Jeronýma Braunschweiga *Liber de arte distillandi*. Knihy o pravém umění destilovat byly vytištěny v Olomouci r. 1559.

Obecně lze konstatovat, že pálenka se dá vyrobit téměř z jakékoli suroviny schopné kvašení. V oblasti jihovýchodní Moravy patří k nejrozšířenějším surovinám ovoce, nejčastěji peckovité, ve vrchnostenských či měšťanských palírnách se však objevovalo sporadicky.

Původní surovina pro výrobu kořalky dala na českém území název celé živnosti – vinopalové či mořipivové vyráběli pálenky ze zkaženého vína, špatného i dobrého piva a vinných i pivních kvasnic již v 15. století. Při stáčení vína z kvasných sudů zůstává při dně hustá usazenina z kvasnic a vína, ze které se přepálením získávala kvasnicová pálenka.

Již koncem 14. století se na Moravě rozšířilo pálení zkvašeného obilí. Získávala se tzv. žitná kořalka ze žita. Také ze 16. stol. pocházejí zápisy o výrobě žitné pálenky (Starorežně) z pálenic v Prostějově a v Brně. O pálení kořalky z obilí se dozvídáme především díky četným zákazům. Například r. 1600 zakázal český sněm výrobu pálenky z obilí v důsledku velké neúrody. Také vrchnostenské palírny nejčastěji vyráběly alkohol ze zbytků produkce jiné výnosné činnosti, kterou bylo vaření piva, ale pátilo se také z brambor a od 19. století z řepy. V panských palírnách se často míchal slad s obilím a s vodou na kašovitou hmotu, která se zahřívala a po přidání pivovarských kvasnic několikrát míchala. Po vykvašení se směs po částech nalévala do kotle, jehož dno bylo vymazáno slaninou, zabraňující připálení. Zbytek nevy pálené suroviny se dával zkrmit dobytku a málo kvalitní kořalka se znovu destilovala, čímž získala jemnější chuť. Na Valašsku palírny, fungující v součinnosti s panskými pivovary, vyráběly nápoje ochucené nejrůznějšími esencemi. Tyto tzv. rosolky se již v roce 1790 vyráběly v různých příchutích. Mimo jiné ananasové, pomerančové, anýzové, kmínky, citrónové, jahodové či broskvové. Jejich základem byl obilný líh.

S rozvojem zemědělské produkce i s postupným zdokonalováním výroby etanolu se začaly zpracovávat na líh nové suroviny – brambory a řepa. Jejich velkou hospodářskou výhodou bylo, že výpalky, které byly velmi hodnotným krmivem, spotřebovával na místě dobytek. Rozvojem cukrovarnického průmyslu se k výrobě etanolu nabízela nová surovina – melasa, která je odpadem při výrobě cukru z cukrové řepy.

Základní surovinou pro výrobu ovocné pálenky je na jihovýchodní Moravě plod slivoně. Pěstování ovocných stromů má ve zdejším prostředí staletou tradici. V souvislosti s archeobotanickými nálezy je lze datovat do období Velké Moravy, čili do 9. století. Vedle planě rostoucích dřevin (jabloň lesní, líska, dřín) byly nalezeny i slivoně a jabloně. Z hlediska pěstování ovocných stromů má zásadní význam především oblast Uherskobrodsko, Bojkovicka a Vizovic. Hlavním způsobem zpracování ovocných výpěstků bylo sušení, vaření povidel a stále častěji také výroba pálenky. Obchodní záznam z roku 1597 říká, že do pražského Ungeltu bylo dovezeno z moravských Kopanic 1 712 centérů (9,6 t) sušených švestek a povidel. Bylo uvedeno, že pocházejí z Bánova a Bystřice pod Lopeníkem. Ovoce a zejména jeho kapalná podoba se ukázala jako výnosný artikl a zejména v rámci hospodaření uherskobrodského panství zaujímal již na konci 17. století velký podíl. Potřebě rozvoje a zdokonalení pěstování ovocných dřevin se začala věnovat také legislativa a již v roce 1752 vydala osvícená panovnice Marie Terezie zahradnický řád, řešící organizaci zahradnického cechu. Podpoře zahradnictví se věnovali také majitelé panství. Na Uherskohradištsku to byl zejména hrabě Leopold Berchtold, který kolem roku 1800 nechal na svém buchlovickém panství založit pracovní školy, kde se chlapci učili pěstovat a ošetřovat ovocné stromy. Na uherskobrodském velkostatku byla zřízena ovocná školka, která měla v roce 1849 produkci 5 790 ovocných stromků k vysazení.

Na konci 19. století bylo Uherskobrodsko a Bojkovicko řazeno k ovocnářsky nejvýznamnějším oblastem Moravy. Podle ankety uspořádané Českým odborem zemědělské rady moravské se také v těchto krajích páčila velmi dobrá slivovice. Mezi jinými vynikala valašská slivovice z Nedašova, v Hradčovicích slavná borovička a v Ludkovicích se páčila výtečná třešňovka.

V současnosti existuje na moravsko-slovenském pomezí poměrně velké množství druhů ovoce vhodných pro pálení. Jak již bylo zmíněno, k výrobě ovocného destilátu se

nejčastěji používají plody švestky, které nejsou příliš náchylné k nahnívání a je možno je sklízet v období jejich nejvyšší cukernatosti a začátku scvrkávání, tedy až s příchodem prvních mrazíků. Má-li být destilát velmi kvalitní, neměly by se plody v kvasu přisazovat řepným cukrem, který sice přispívá k množství alkoholu, ale současně ochuzuje destilát o potřebné aromatické látky.

Dalším oblíbeným ovocem k pálení jsou hrušky. Podobně jako u ostatního ovoce je nutné dodržet při jejich sběru zásady čistoty a vyloučit nahnilé plody. Jen tak lze docílit destilátu dobré chuti a vůně. Výtěžnost při pálení bývá nižší než u švestek.

Na rozdíl od švestek a hrušek je získání meruněk pro kvas obtížnější. K pálení jsou vhodné plně zralé až přezrálé plody, u nichž je nutno hlídat pravý čas sběru. Nesmí být napadeny hmyzem a s tím související a rychle postupující hnilobou. Nerozdrcené pecky v kvasu v tomto případě dávají pálenice jedinečnou mandlovou příchut'. Protože se jedná o letní ovoce, kvas rychle ztrácí kvalitu, proto není možné s destilací otálet.

Broskve mají ve srovnání s meruňkami málo cukru, což se projevuje na výtěžnosti kvasu. Zásady sběru a hygieny jsou obdobné jako u meruněk. V tomto případě se však většinou do kvasu nedávají pecky, které jej negativně ovlivňují.

Jablka jsou díky nadúrodám rovněž používanou surovinou pro výrobu ovocných pálenek. Kvalitního nápoje je možno z nich docílit pečlivým výběrem zralých a zdravých plodů, jejich následným drcením, lisováním, prokvašením a destilací šťávy. Vznikne tak jablekvice, kterou není možno zaměňovat s calvadosem, k jehož výrobě jsou používány specifické druhy jablek i technologické postupy. Destilací kvasu z pouze rozemletých plodů zpravidla nelze dosáhnout potřebné chuti pálenky.

Velmi lahodnou pálenku je možno získat z třešní a višní. Jejich sběr je samozřejmě náročnější a pracný. Pokud jsou však dodrženy některé zásady (např. trhání plně vyzrálých plodů i se stopkami, aby nedošlo k jejich narušení a hnilobě, odstranění stopek těsně před sypáním plodů do kvasu, aby destilát nezískal nevhodnou příchut', zhotovení dvou-denního zákvasu z části rozdrčených pecek apod.), výsledný destilát může být aromatický a kvalitní.

Další letní kvasy jsou zhotovovány i ze špendlíků, mirabelek, rynglů a dalšího drobnějšího ovoce. Tyto kvasy jsou velmi náchylné a snadno se kazí, proto čas jejich destilace musí být dobře hlídán. I když je často tento druh ovoce pro pálení podceňován, při dodržení hygieny, pečlivého výběru plodů a postupu lze z něj získat kvalitní a chuťově specifickou pálenku.

*Ukázka z publikace Ivo Frolce a Marty Kondrové
„Muzeum lidových pálenic Vlčnov. Rukověť návštěvníka“,
Slovácké muzeum v Uherském Hradišti 2010.*



Co nám vzkazují staří slivovarníci

Bylo mně asi pět let. Sbírali jsme trnky do kvasu. S dědečkem Františkem. Staříček Josef už nemohli, byli špatný na nohy. Posedávali na legátce a mudrovali a dirigovali. „To nedělaš, Fane, dobře, sbíráš brzo, to nebude dobrý kvas. Trnka se má sbírat jak prdelka scvrklá, já mám ohromný zkušenosti, nedělaš dobře Fanku.“ Dědeček staříčkovi oponoval: „Nejlepší kvas je z trnek, když jsou dobře vyžráté, když jsou při síle. Scvrklé ztrácí šťávu.“

Za mnoho let později jsem si na tento zážitek vzpomněl a ptal se pamětníků, páleníčářů. Hovořil jsem i s předsedou svazu lihovarníků. Nedověděl jsem se. Co o problému psali a povídali staří lučebníci a páleníčáři?

Trnka jako trnka. Není tomu tak. I když na první pohled vypadají stejně, jsou různých názvů. Trnky, kadlátka, durancie, gulovačky, slivky, švestky, bělice. Mají i vznešené názvy – Zimmerova, Wagenheimova, Búhlská.

Z Poučení pro vyrabitele lihovin z roku 1895 víme, že slunné stráně jsou pro trnku příhodnější než nevděčné nížiny. Staří páleníčáři tvrdí, že nejvhodnější jsou půdy těžší, jílovité a kamenné. Trnka se má sbírat až jest scvrklá, ve stadiu přezrálosti. Dužina má být pěkně žlutá a dokonale sladká. Proto ponecháme trnky na stromě dlouho viseti. Jelikož trnky najednou neuzrávají, nebudeme jich sklízeti najednou. Staříček měli pravdu!

Někteří lučebníci, lihovarníci a páleníčáři tvrdí, že trnky před nasypáním do kádě nečistíme, voda nám může cukr vyluhovati. Jiní říkají, že je čistíme a v koších ponecháváme po několik dnů, aby se zapotily. Teprve pak je do kádí sypeme. Generace slivovarníků devatenáctého století doporučuje mlýnkem mezi dubovými válci trnky rozmačkat, tak aby pecky se odstranily daly. Pecky nejsou pro výtečnou slivovici k užitku. Dostanou se pomocí pecek do ní přiboudliny. A my víme, slivovice taková není pak zdravá a ústrojí lidskému škodlivá.

Jiní, o generaci mladší, říkají, že do kvasné kádě dáváme trnky i s peckami, malé procento jich drtíme, což jakosti pálenky prospěje. Kvašení má probíhat podle starších pozvolně, kvasu prospívá teplota nižší než vyšší. Mladší generace doporučuje teplotu kvašení 25–30 stupňů.

Kvas raději mícháme. V žádném případě nesmíme dopustiti, aby případná deka, na povrchu kvasu vytvořená, se do kádě propadla. Slivovice pak často smrdí a stává se neprodejnou. Mladší generace již kvas nemíchá.

Kotle domácí mohou být železné z litiny, měděné, ale také hliněné nebo kameninové, zahlédli jsme i skleněné. Chytáme-li první pálení jenom do jednoho sudu, bývá nutno slivovici ještě jednou páliť neboli přepíkati, jinak řečeno rektifikovati.

Dle generace nejstarších slivovicoznalců z devatenáctého století, chceme-li slivovici, tuto vzácnou lahůdku, ještě lepší míti, uložíme ji do dubových sudů a necháme dozrát. V dubovém dřevě zlátne po čase. Tuto žlutavou barvu napodobují padělatelé barvou reštlákovou nebo páleným cukrem – karamellem. Kdo však zná slivovici pravou, ten pozná i její přirozenou žlutavou barvu, čehož žádný z kořalečnických napodobití nedovede. Chceme-li slivovici uschovávat, aby ležela a zestárla, nutno jest, abychom uschovávali slivovici silnější 60–70procentní, jelikož během let nabude na jakosti, ale ztratí na síle.

Na konci devatenáctého století rozmohla se výroba všelijakých kořalek, rosolek a líkérů z lihu bramborového. Jed tento laciný způsobil otravu našeho národa a tak tomu je dodnes. V širokých vrstvách rozmohl se mor černého pálení, proti němuž je třeba bojovat. A tak zachování a rozvoj slivovice právě přispívá k rozvoji národa lepšího a zdravějšího. Proto by čistá slivovice mohla být předepisována od lékařů všude tam, kde doporučují kognak, který bývá ještě více než slivovice padělán a je mnohokrát dražší.

Škodlivé působení padělaných lihovin s výjimkou slivovice jest známo. Neblaze působí na žaludeční sliznici i celé tělo. Rannímu vrhnutí pijáků těchto jedů předejdeme pitím 1–2 sklenic Vody Luhačovské. Způsob užívání této kyselky nechť určí lékař.

*Ukázka z publikace Jiřího Severina
„Všeho dokvasu. Příběhy v hospodách, pálenicích a vinných sklepech sesbírané“.
Slovácké muzeum v Uherském Hradišti 2010.*



Pálenka ve folkloru

Kdo večerí kořalku, snídá vodu z oharků.

Po pití mnohém, rozume sbohem.

Ruky, nohy, záda, plíce, léčí dobrá slivovica.

Toto je dobrá slivovica. To může pit aj velebný pán.

Kdo kyselicu jí a slivovicu pije, ani pantokem ho nezabije.

Strašné je pití, ale žízeň je ještě strašnější.

Slivovica rozvazuje jazyk, ale svazuje nohy.

Opilcovi je aj Morava enom po kolena.

To je pořád řečí o škodlivosti alkoholu, ale když je nekde nějaká epidémie, tak je to dycky z vody!

Chlapy, víte, co je můj největší sen? Jednú se tak pěkně ožrat... a zostat už tak.

Piješ, jak kdybys neměl špérklapku! No dyť, tú sem už dávno vyblůl.

Kdy se pije slivovice? Když je.

Dnešní žízeň je následkem včerejší žízně.

Blahoslavení v Kristu, ti co pijí vodu čistů.



Muzeum lidových pálenic Vlčnov

Stálá expozice
podomácké výroby destilátů
na moravsko-slovenském pomezí.

Areál památkově chráněné
hospodářské usedlosti č. p. 65, Vlčnov.

- * Historie destilace alkoholu.
- * Sbírka domácích destilačních přístrojů.
- * Potřeby pro destilaci.
- * Láhve a viněty.
- * Projekce tematických filmů.

Otevírací doba :

duben – červen, září – říjen

Po – Pá 9.00 – 17.00 hodin (po předchozím objednání)

So, Ne 13.00 – 18.00 hodin

červenec, srpen

Po, Čt 9.00 – 17.00 hodin (po předchozím objednání)

Út, St, Pá, So, Ne 13.00 – 18.00 hodin

Bližší informace:

www.slovackemuzeum.cz, www.ksk.vlcnov.cz



Vystavené pálenky byly poskytnuty účastníky soutěže (pěstiteli) zdarma a nebudou dále použity k prodeji ani jiným komerčním účelům.
Při výstavě nebudou destiláty podávány osobám mladším 18 let.

Vydavatelé: Společnost přátel slivovice České republiky, občanské sdružení
a Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, příspěvková organizace
Texty: Ivo Frolec, Marta Kondrová, Josef Niesner, Jiří Severin
Grafická úprava: Ema Pelikánová
Tisk: Joker, spol. s r. o., Uherské Hradiště
Náklad: 550 výtisků
© Společnost přátel slivovice České republiky