

LIHOVÉ NOVINY

MIMOŘÁDNÉ VYDÁNÍ DOBRÉHO DNE

PERLA LIHOVÝCHODNÍ MORAVY. ČASOPIS NEODVISLÝ, VĚNOVANÝ LIDU, JEHO POUČENÍ A ZÁBAVĚ.

ČERVENEC 2018

VYDÁVÁ SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČR

ZDARMA

HISTORIE MARTA KONDOVÁ

MUZEUM LIDOVÝCH PÁLENIC VE VLČNOVĚ

Co je nového v muzeu aneb v muzeu je přeci všechno staré?!

Se začínající devátou sezonou je Muzeum lidových pálenic ve Vlčnově benjamínkem mezi muzejními institucemi a expozicemi, které v rámci České republiky existují sto i více let. Neutuchající zájem návštěvníků svědčí o tom, že téma, které muzejní expozice představuje, je veřejnosti blízké a zaslouží si připomínku, co vlastně předcházelo vzniku Muzea pálenic a jaké s sebou tvorba expozice nesla úskalí.

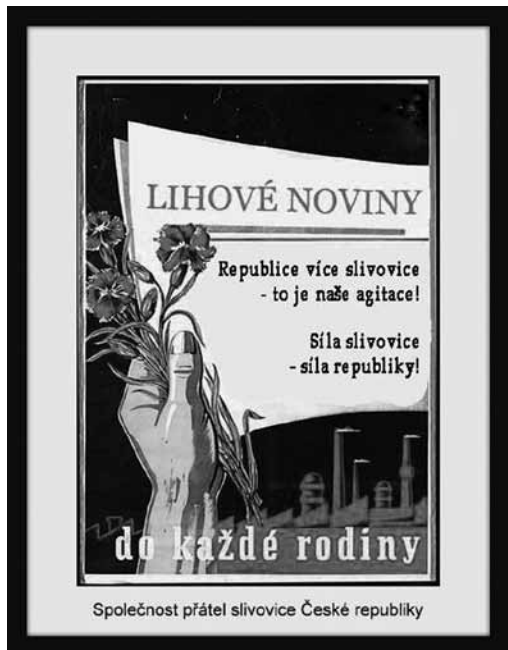
Výstava či muzeum pálení a pálenic?

Myšlenkou vytvořit stálou expozici, která by se věnovala podomácké výrobě destilátů, se pracovníci Slováckého muzea zabývali již od roku 2004. Prvotní impuls věnovat se tomuto opomíjenému, svéráznému a doposud živému jevu tradiční lidové kultury dal ředitel Slováckého muzea PhDr. Ivo Frolec, inspirován mimo jiné výstavou Moravského zemského muzea, *Už máte vypálené?* Od první myšlenky k realizaci vedla dlouhá a náročná práce provázená řadou změn, které byly, jak se v konečném důsledku ukázalo, ku prospěchu věci. Původní záměr budovat nový objekt pro expozici pálení v areálu památkově chráněných rolnických usedlostí č. p. 93 nebo č. p. 90 v obci Topolná se ukázal jako velmi problematický. Zejména z hlediska situování nového objektu, který by si „Muzeum pálenic“ vyžádalo. Svou roli sehrála i poměrná odloučenost obce od zavedených turistických cílů a stezek a samozřejmě potíže ve financování celého projektu.

V roce 2007 se otevřela nová možnost řešení záměru. Ke spolupráci se podařilo získat obec Vlčnov, která nabídla k realizaci expozice objekt stodoly v areálu usedlosti č. p. 65. Stavení má zachovanou původní dispozici i vybavení, které dožilo spolu s poslední majitelkou a obyvatelkou, která obecnímu úřadu objekt v roce 1999 odprodala. Tato usedlost, ležící v centru obce, je využívána pro pořádání kulturních akcí, zejména v rámci slavností s jízdou králů.

Samotný objekt stodoly, ležící v humně, se ukázal být vhodný pro připravovaný záměr, takže se začalo pracovat na přípravě rekonstrukce a hledání dalších partnerů, kteří by na úkolu spolupracovali. Jako šťastná volba se ukázalo oslovit Centrum tradiční kultury v Myjave a Trenčianské muzeum v Trenčíně. Výsledkem bylo kromě uspořádání Dnů slivovice, vydání několika publikací i uspořádání putovních výstav především otevření Muzea lidových pálenic ve Vlčnově 15. 5. 2010.

(Pokračování na straně 6)



IVO FROLEC

SVÁTEK SLOVÁCKÉ SLIVOVICE SE BLÍŽÍ

Vážení a milí přátelé, další dva roky uběhly jako voda a s nimi i celá řada místních koštů v národopisné oblasti Slovácka. Koštovalo se na nich obrovské množství vzorků slivovice, destilátů tolik typického pro náš kraj. Vynikajících, dobrých, „dá sa“ i „nedá sa“. Nutno říci, že těch „nedá sa“, při nichž tuhnul ohryzek v krku a oči se bolestně mhouřily, bylo pomálu. Vítězné destiláty z místních koštů se staly většinou lahůdkou. Pilně jsme tyto tekuté poklady pro vás sbírali, abychom je mohli společně ochutnat a také slavnostně vyhlásit nejlepšího z nich – šampiona Slovácka 2018. Pokud nechcete o tuto výjimečnou chvíli přijít, vezměte si své kalendáře a červenou tužkou pište:

IV. SLOVÁCKÝ KOŠT SLIVOVICE
SOBOTA 10. LISTOPADU 2018

Uherské Hradiště, Reduta, Masarykovo náměstí
15.00 – 22.00 hodin.

V krásném prostředí barokního uherskohradištského kulturního stánku nás čeká nejen bienální degustáž nejlepších vzorků slivovice Slovácka, ale rovněž tradičně skvělá atmosféra, dobrá zábava, setkání s přáteli i poslech výborné stylové štrajchkapely z Kněžpole. Něco na zub se rovněž najde. Zvláště srdečně zveme členy a příznivce Společnosti přátel slivovice České republiky. Těšíme se na vás, přátelé!



VIDEOPOZVÁNKA



Z KOŠTOVÁNÍ

PAVEL POPELKA

PROČ PIJEME ANEB SACÍ REFLEX

Sání je nejen jeden z pracovních cyklů výbušných a vznětových motorů, ale též životně důležitý reflex, bez kterého by nebylo lidského rodu. Tato pravda se nakonec obrátí i v terminologii biologického rozlišování živočišných druhů – člověk je určen jako savec. Sací reflex, jako nakonec všechno v lidském životě, samozřejmě podléhá proměnám. Na začátku nepřiliš bohatého rejstříku chutí většiny savců chutná mléko, s dospíváním a uzráváním však mohou být preferovány i jiné chutě. Sací reflex by byl jistě kontrolovatelnější, kdyby dějiny nevymyslely nádobu. Nemyslím nádobu v personifikaci Evy, myslím nádobu v podobě láhve v mnoha jejích modifikacích až po demižon.

Milý degustátoři, to, že nevinné dítě, savec – kojeneček, dostává již v raném věku kojeneckém do rukou láhev, to je zásadní zlom v rozvoji sání, neboť láhev se dá plnit různými obsahy. A protože člověk je nadán rozumem a pudem tvořivosti, přirozeně zkoumá, čím vším se dá láhev naplnit. Nejsnadněji je naplnit ji vodou, ale u té se rozvojem průmyslu zhoršuje kvalita, až je v naší současnosti téměř nepoživatelná. Člověku nezbyvá než hledat jiné zdroje, a to i za pomoci magie alchymie. Ve snaze najít nejčistší substancí do láhve – elixír života, sublimuje dary přírody a objevuje alkohol.

A protože člověku je vlastní hřích (jinak by se vlastně nemohl ani rozmnožovat), tak stejně jako v ráji ochutnal zakázané ovoce, ochutnal i jeho zázračnou metamorfózu – destilát. A stejně jako mu zachutnala tělesná láska, zachutnal mu i tento omamující elixír, zvláště když někdy působí i jako afrodiziakum.

A protože za rozkoš, potěšení a opojení se nejen v ráji, ale zejména v pozemském slzavém údolí platí, vynalezly se represálie. Lásku omezuje morálka a pás cudnosti, výrobu destilátů trestní právo i poplatky za pálení, protože všeho moc škodí. Lidské konání nakonec koriguje i sama příroda, na volnou lásku sesílá pohlavní choroby, na švestky šárku.

Ale protože nic není jednoznačné, dialektický vztah dobra a zla pronikl i do savého konání savce člověka. Na jedné straně konzumace destilátů vede k cirhóze, k úbytku sexuální apatence a společenské dezintegraci, na druhé straně je prospěšná až zdravá, povzbuzuje a zespolečňuje.

Ještě u jedné věci bych se chtěl zastavit. Fenomén destilace je spojen nejen s osvojením technologie, ale i s kutilstvím a technickou vynalézavostí a tvořivostí kuriózně nejednou spojenou s jakousi ilegální činností. Milý degustátoři, nejdě



KOŠTUJ, ALE
OSTAŇ
ČLOVĚKEM!



mi o uznání podomáckého pálení slivovice jako protipolitického odboje, jde o to, abychom skrze prizma degustování nahlédli na člověka v široké škále jeho aktivit s neurčitou hranicí prospěchu a škodlivosti, neboť člověk je savec.

Koš slivovice, Zlín, Chemicko-technologická fakulta, 2. 2. 2000

KDYBY BYLO POLICAJTSKÉ HOVNO POVIDLA, NEMOSELY BY RŮST TRNKY



V jedné obci kousek od Uherského Hradiště je sice legální zahrádkářská pálenice, ale obyvatelstvo usoudilo, že zpracování ovocného kvasu je možno provádět šetrnějším způsobem. Rozmohla se podomácká výroba destilátů. Jeden z místních občanů, toho času nezaměstnaný, prokázal podnikatelský talent. Ve volných chvílích si zhotovil na koleně, za velkého pracovního úsilí, domácí pálenici. Staříci – jeho rodiče obětavě rezignovali na čistotu, koupelna se změnila v pálenici, z kuchyně se stala společenská místnost jak za starých časů, kdy se ještě drhlo peří. Základem pálenice byla vysoká měděná koupelnová kamna a vana. Protože byl šikovný a pracovitý, pilný a „pintlich“, o zákazníky neměl nouzi. Navíc poplatek na něj byl poloviční než v pálenici veřejné. Což o to, že je

nezdaněný. Před jeho domem zastavovaly traktory s kvasem, pořadí se zapisovalo do sešitu, stejný režim jako v pálenici spolkové. Spoluobčané byli solidární, ukázněně drželi při sobě, nikdo ho neudal. Dokonalá symbióza. A přece se u něj objevila mrcha policie. Pro pracovní zaneprázdnění nestačil totiž na domácnost. Často o kvalitě slivovice pořádal v hospodě pravidelné mítinky, spojené s ochutnávkou a závěrečným slivovicovým rautem. Hospodský jeho slivovici prodával rád, byla dobrá a levnější než ta Jelínkova z Vizovic. Pro tyto podnikatelské aktivity nestíhal jiné zákonné povinnosti. Kolem domu to vypadalo jak ve sběrném dvoře, který zrovna opustilo stádo divočáků, neutěšený stav. Proto si přivedl na pomoc pěknou cikánku, nyní Romku. Dům i okolí se změnilo

v klícku. Říká se – pěkná hubička, hlupá hlavička. Ale Eržika byla nejen pohledná, ale i bystrá. Šikovná, pracovitá a podnikavá. Měla několik talentů, krásně zpívala staré romské balady. Dobře si vedla i v ložnici, podrobnosti sděloval jen chlapům v hospodě. Z tohoto intimního kroužku se zvěsti šířily po celé dědině. Chlapi ji obdivovali, ženské záviděly.

Jenže snědou podnikatelku hledala z jakýchsi zbytečných příčin policie. Přijeli k nim domů, když zrovna vylévala zbytky vypáleného kvasu. „Nezdržujte a uhněte, mám moc práce,“ pravila v nadšení pracovního nasazení. Policajty ale její čínorodost

neodradila. Byli sice spokojeni, že se nezvěstná našla, zaujal je i drát vedoucí přímo ze sloupu veřejného osvětlení. „No co, pálíme elektrickou, můj to v koupelce vylepšil, tak to vyjde levněj, je to pro lidi, můj to má dobře spočítané.“ Policajti s touto verzí nesouhlasili, nepřesvědčila je ani bystrým postřehem: „Kdyby bylo policajtské hovno povidla, nemosely by růst trnky.“

Tato bohulibá a veřejně prospěšná činnost skončila tentokrát neúspěšně. Zabavením neobvyklého přístroje, pokutou a doplatkem za neoprávněně odebíraný elektrický proud. Celkem padesát tisíc korun. Moc, nebo málo?



HISTORIE

ROBERT VLK

GOSPODSKÁ KULTURA

NEŽ SE ZAČALA PÁLIT SLIVOVICE

Nejen dnes, ale i ve středověku lidé rádi pili alkohol a navštěvovali hospody, tedy základní společenské instituce, jež přitahovaly všechny bez rozdílu stavů i sociálních tříd.

Každopádně nás legendisti ujišťují, že pokud se večer opil, ráno spěchal do kostela poprosit Pána o odpuštění nočních hříchů.

Přesto kníže opilce nijak netrpěl. „S mírnými rozmlouval laskavě, nemírné však, tuláky a lidi odané obžerství a opilství, povolával k sobě, aspoň pod záminkou společného stolování, jestliže jich nemohl jinak dostihnouti, a dával je v božské rozhorlenosti bičovat důtkami.“

Zatímco Václav alkoholiky bičoval důtkami, kníže Břetislav se o sto let později rozhodl problém s pijanstvím řešit rozhodněji. V roce 1039 vyhlásil společně s biskupem Šebířem nad hrobem sv. Vojtěcha v Hnězdě dekrety, jež jsou známá jako nejstarší český zákoník. V jednom z nečetných ustanovení se praví: „Ten, kdo by krčmu, jež jest kořenem všeho zlého, odkud pocházejí krádeže, vraždy, smilství a ostatní nepravosti, zřídil, i ten, kdo by zřízenou koupil, budiž klet! Který krčmář by byl postižen jako rušitel tohoto ustanovení, buď uprostřed tržiště ke kůlu přivázán, mrskán tak, až biřic umdlí.“

ALFA A OMEGA ŽIVOTA LIDSKÉHO

Navzdory dekretům knížete Břetislava krčmy samozřejmě nevymizely. Zaznamenaly rozvoj, který nepřetržitě trvá dodnes. A pilo se v nich i mimo ně pořád. V 15. století napsal Aeneas Silvius Piccolomini, budoucí papež Pius II., ve své České kronice, že „lid celého království je oddán opilství.“

KRČMA JAKO ZDROJ PŘÍJMŮ

Krčmy byly důležité i z hospodářského důvodu. Vždyť pro vrchnost znamenaly vydatný zdroj příjmů! Navíc se zde často přímo vybíraly celní poplatky určené knížeti. Za své sídlo si je zvolil min-

cíř čili úředník, jenž měl na starost obnovu mince. Plnily také funkci jakéhosi tržiště v době, kdy se nekonal oficiální trh. V době konání trhů a jarmarků naopak sloužily jako místo uskladňování zboží a noclehárna.

ATMOSFÉRA STŘEDOVĚKÉ KRČMY

Roku 1397 přicestoval do Prahy jedenapadesátiletý vyslanec vévody orleánského, básník Eustache Deschamps. Trpce rozhořčen... Už v Německu ho okradli, v Praze přišel při sledování turnaje na počest markraběte Jošta dokonce o oko! Ovšem

(Pokračování na straně 4.)

TENKRÁT

RADEK JANČÁŘ

ŽÁBA NA PRAMENI



Neblaze proslulá 50. léta minulého století se samozřejmě promítla do všech možných odvětví a sfér tehdejší společnosti. K velkým komunálními kritikům patřila i dobová Jiskra – vesnické noviny okresu uherskohradištského, jak se tehdy jmenovala. Právě tisk patřil společně s rozhlasem k neúčinnějším ideologickým zbraním komunistických pohlavářů. A v jednom z článků z roku 1952 si novinář(?) Jiskry vzali na paškál i hostinské, z nichž někteří už byli znárodněni, ale zůstávali na místech vedoucích ve „svých“ hostincích. Jenom škoda, že se autor následujícího textu nepodepsal...

Jo, jo, bejvávalo, bejvávalo, ale už není, tak si stýskají ti hostinští, kteří si propěvují: „Jest tam hezká šenkýřenka, leje vodu do vínečka.“

Tato písnička je tak silně zaujala, že sami začali lít vodu, když ne již do vínečka, tak alespoň do kořalenky. Jenže čím kdo zachází, tím také schází

a co řas nechtěl, se stalo. Do hostince v Babičích přišli z Komunálního podniku a začali „ňurát“. S výsledkem svého „ňurání“ byli spokojeni, méně ovšem vedoucí hostince pan Maňásek, který měl slabou slivovici vlivem sifonu. Byl však upřímný a nezapíral.

Jinak si však počínal vedoucí hostince pan Kapřík v Kněžpoli, který také pomáhal spolku abstinentů a zřídil rum a rakiji. Všemohně dokazoval kontrolním orgánům, že lihovině klesají stupně teplotou.

Tak se snaží taková a jim podobná ketásková žít na úkor pracujícího lidu. Vedení Komunálního podniku v Uh. Hradišti by se mělo lépe podívat přes drobnohled na všechny vedoucí hostinců a zjistit pevnost jejich poctivosti. Komunální podniky zajisté také nemají dobrý přehled o prodaných lihovinách, jejichž účtování neprochází v účetních knihách.

SLIVOVICE KOŠT

*Ať jsi z horní nebo z dolní, ať jsi zprostřed dědiny,
Dneska máme velký svátek a cíl máme jediný!
Degustace slivovice, mezi lidmi známý košt,
na něm přece, to dá rozum, nebude pít nikdo mošt!*

*Kdo se stará, nezahálí, trnky dobře ošetří,
s přáteli se u kalíšku v létě v zimě potěší.
Kuchař, zedník, pekař, celník i ten kdo má doktorát,
té moravské slivovice napije se vždycky rád.*

*Tradičně se, už po léta, tu na koštu scházíme,
zkapalněné vzorky z trnek po jazyku válíme.
Do poroty může každý, kdo má s pitím zkušenost,
zodpovědná je to práce, riziková taky dost.*

*Náročná že je ta soutěž, to potvrdí každý z nás.
Přední náhon někdy řadí ten, kdo pije na doraz.
A když koštování končí, takto my se loučíme:
„No tak ahoj zase za rok“, už se na to těšíme.*

S pozdravem palme a pijme autor písne
Štefan Forgáč, Zlín

TMAVKA ŠVESTKOVÁ

NOVÝ ŠKŮDCE ŠVESTEK A POHROMA PRO PĚSTITELE DURANCÍ I MILOVNÍKY SLIVOVICE!

Ne, bohužel tato zpráva nepatří do kategorie humorek, kachen ani fake news.

Renomovaní odborníci, včetně pracovníků Odboru ochrany proti škodlivým organismům z Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, varují před škůdcem, který může zásadně ohrozit úrodu v ovocných sadech na Moravě.

Opadávají výrazné plody z vašich švestek a durancí a přičítáte tyto ztráty suchu? Věc se může mít i jinak. Je třeba zpozornět a rozlousknout pecky spadlých plodů. Může se v nich totiž vyskytovat larva hmyzu z čeledi blanokřídlých, který byl popsán jako **tmavka švestková** (eurytoma schreineri). Ta způsobuje odumírání plodů a jejich opad, který může dosáhnout až 80 % úrody. Neklamným dokladem výskytu mohou být také stopy na peckách plodů z předcházejících let, které v sobě mají otvor po výletu dospělce, který se jádrem a plodem prokousává ven.

Škůdce napadá hlavně plody slivoně švestky (prunus domestica) i slivoně mirabelky, případně myrobalány nebo meruňky obecné a silně se vyskytuje také na odrůdě durancia ad.

Svlj původ má tmavka švestková zřejmě v jižní evropské části Ruska, na jihu Ukrajiny, v Arménii a Gruzii. V polovině 20. století se masivně rozšířila do Moldavska, Rumunska a Turecka. Od roku 2012 byl její výskyt zjištěn také na Moravě a nejvíce zasažená je právě oblast Bílých Karpat a konkrétně Uherskobrodsko s bohatými slivoňovými sady.

Hmyz se šíří invazivním způsobem, v souvislosti se změnami klimatu a globálním oteplováním expanduje na sever a severozápad. Dalším způsobem



bem rozšíření je také dovoz plodů ze zasažených oblastí – ne všechny plody napadené tmavkou totiž opadnou a zhruba ve 3 % případů se mohou dále vyvíjet a uzrát. Třetím a neméně nebezpečným způsobem je zavlečení larev tmavky se švestkami setřepanými na kvas, které jsou dále zpracovávány v pálenicích. K lokálnímu šíření může přispívat i skladování pecek z vypekovaných plodů před dalším zpracováním a jejich následný prodej na topivo.

Problém je, že na švestkách i myrobalánech se udržuje i v letech následujících po roku, kdy úroda v důsledku mrazů zcela zmrzla, protože škůdce vylézá z původně opadlých plodů ještě další dva roky a mrazy jim zásadně nevaří.

Jak na ni?

Z insekticidních přípravků lze s jistým výsledkem použít Spintor, k chemické ochraně je možný Mospilan a Calypso poprvé aplikovaný při svlékání kalichů, s opakováním po 7–10 dnech (1–2x).

Jsou použitelné také pyrethroidy (Decis, Karate atd.), ale důsledkem bude bronzovitost od svilušek. Účinný je i Reldan a Nurelle D., všechny registrovány proti jiným škůdcům.

Neúčinnější ochranou je však monitorovat výskyt a likvidovat opadané a mumifikované plody v době od srpna do začátku dubna následujícího roku. Můžete je také zakopat do země, protože imaga nejsou ve většině případů schopna se dostat po vyhlínutí na povrch a umírají.

Vzhůru do boje proti tmavce švestkové i jiným škůdcům, kteří se podílí na devastaci modrého ovoce!

Další info: Oldřich Pultar: Nový a nebezpečný škůdce peckovin. Vinař - sadař : odborný časopis pro vinohradníky, vinaře a ovocnáře, č. 6, 2013, s. 44–48.

http://eagri.cz/public/web/file/360107/TMAVKA_SVESTKOVA_2014.pdf



VE ZNAMENÍ BÍLÉ PĚNY

Slovácké muzeum vás zve na výstavu Pivo a tabáček. Návštěvníkům jsou v první části připomenuty dějiny piva od Mezopotámie a Egypta až po Jarošov. Uvidí staroegyptské nádoby na pivo, zapůjčené z Náprstkova muzea asijských, afrických a amerických kultur, nebo středověké poháry nalezené v okolí Uherského Hradiště. Hlavní pozornost je však soustředěna na dějiny Jarošovského pivovaru. Jejich ztvárnění vychází z rozsáhlé soukromé sbírky Milana Špičáka, který v pivovaru pracoval 30 let. Mezi předměty samozřejmě nechybí pивní láhve, bedny a sudy; sklenice, holby a korbely; pивní tácky, etikety, reklamy a množství návrhů, které nebyly nikdy vytištěny. A samozřejmě množství dobových fotografií, z nichž ta nejstarší pochází z roku 1893. Návštěvník tak například zjistí, že až do 60. let vedla pivovarem veřejná cesta, jak vypadala rodinná vila Braunů a kde stála. Kuriozitou je nalezená láhev plná piva z období první republiky, zapůjčená Jarošovským pivovarem, a. s., ale zajímavé jsou i další exponáty – dřevěná lednice, která dříve bývala v každé hospodě, pivovarské váhy nebo přístroj na vymývání lahví.

Druhou část tvoří stylizovaná hospoda, které dominuje historický výčep z období kolem roku 1910, zapůjčený dalším sběratelem, Jiřím Mikuláškem ze Sloupu v Moravském krasu a litinová kamna, která původně stála v hostinci u Barboříků v Bojkovicích. A protože s hospodami je neodmyslitelně spojeno kouření, dozvědí se návštěvníci právě v tomto prostoru více o historii tabáku – kdo byl první známý kuřák v dějinách nebo proč Karel Gott zpíval píseň: *Ž mé cigarety stoupá dým, je poslední a já to vím*. Je to zároveň příležitost představit soubor téměř 50 předmětů ze sbírky Slováckého muzea, které zahrnují dýmky, fajfky a další kuřácké potřeby z období od 18. století do první republiky.

Výstava *Pivo a tabáček – 330 let od založení Jarošovského pivovaru* vznikla ve spolupráci se soukromými sběrateli, Milanem Špičákem a Jiřím Mikuláškem, a Jarošovským pivovarem, a. s. Návštěvníci ji mohou zhlédnout ve velkém sále hlavní budovy Slováckého muzea ve Smetanových sadech do 23. září 2018.



Slovácké
muzeum
v Uherském
Hradišti

klub kultury
uherské hradiště

SUPERKOŠT

SPS
Společnost přátel slivovice
České republiky

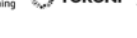
IV. SLOVÁCKÝ KOŠT SLIVOVICE

POMÁHAT A PÁLIT
VÍCE NA WWW.SLOVACKEMUZEUM.CZ

10. LISTOPADU 2018
UHERSKÉ HRADIŠTĚ
REDUTA
15.00 - 22.00
HODIN

Vstupné
150 Kč

SLOVÁCKÝ KOŠT SLIVOVICE JE OFICIÁLNÍM **MISTROVSTVÍM REGIONU SLOVÁCKO**, NA NĚMŽ SE SCHÁZÍ VÍTEZNÉ VZORKY Z MÍSTNÍCH A OBLASTNÍCH KOŠTŮ. PO DVOU LETECH MÁTE MOŽNOST OCHUTNAT TO NEJLEPŠÍ Z NEJLEPŠÍHO!



STAVEBNÍ A OBCHODNÍ SPOLEČNOST

Realizace stavebních zakázek a dodávky stavebních prací ve vysoké kvalitě. Prání a spokojenost zákazníka je pro nás vždy na prvním místě.

Kontakt www.gsr-uh.cz

O Alkoholismu

PŘÍSPĚVEK K USTATISTICE SPOLEČENSKÉ BÍDY

Na cestách životem, zeměmi a kraji nalezl jsem zemi nadmíru podivnou – tam totiž, a to bylo to podivné, lidé požívají jed.

Viděl jsem tam zvláštní továrny, které jed vyráběly ve velkém, a zvláštní zase závody menší, kde se tento jed prodával v malém a hned užíval.

Jak jinde kupci mají nápisy: „Zde se prodává cukr, káva atd.“, v té zemi vidíte nápisy: „Zde si člověk může lacino koupiti nedokrevnost, soucho-tě, nemoci duševní, padoucnici – zde se prodává chudoba – zde se prodává mor, cholera, tyfus“. To jsou divné nápisy! A jsou ještě divnější: „Zde se člověk může stát hloupým“, jinde dokonce: „Zde může zblbnout, zde může se stát bezcitným, hrubým a surovým“.

Všechny tyto místnosti jsou hojně navštěvovány. A nejen to: v té zemi vládá vybírá ještě peníze, velké peníze ve formě daní, církev, její nejvyšší a nejbohatší hodnostáři také ten jed vyrábějí. Trůn a oltář spočívají na tomto jedu! Mnoho spotřebují toho jedu i při slavnostech národních, vlasteneckých.



kých. A nejvíce bylo mně podivno, že ani církevní a náboženské slavnosti bez tohoto jedu se neobejdou. Ohromná procesí táhnou z celého kraje, prý k panence Marii, hledím, lid ne, že by se modlil, že by byl nábožný a vážný – naopak, vidím, jak je rozjařen tím jedem, jak se strhnou hádky, vidím kolem chrámu samou nečistotu, nezdravotu, až z té nečistoty umírají...

To jest přece nadmíru divné! Tážete se: „Copak je to?“ Tu slyšíte výklad: „Ja, pane, takové procesí je jen na oko procesím křesťanským, máme křesťanské náboženské názory jen na oko, ve skutečnosti máme jiné náboženství, my máme tři bohy, my jsem mnohobožci, máme zvláštní svou trojici: jeden bůh je víno, voda sluneční, druhý je voda vařená, pivo, a konečně voda ohnivá, to je duch, pravý duch, spiritus.“

Takovouto zvláštní trojici máme: duch je hlavní bůh a všichni ti bohové nejsou neviditelní, můžeš si je koupit a můžeš je přijímat...

Takové a podobné doplnění napsal by Komen-ský do svého Labyrintu, kdyby pozoroval novodobý alkoholismus a kultus toho ducha, spiritusu, alkoholu ve všech formách.

1. Spotřeba alkoholu jest, to vidí každý, všude v civilizovaných státech ohromná. Např. v Rakousku se vydá ročně za různé lihoviny nejméně 14 set mil. korun. To je skoro tolik, kolik celý budžet obnáší, mnohem více, než se vydá za vojsko, dvakrát tolik. A teď si povážit, že tu nejsou jen výdaje, které se za lihoviny dají přímo, snad ještě jednou tolik se vydává nemocemi a různými jinými následky pití, tedy suma ohromná.

V Německu vydává se ročně přes 3 miliardy marek za alkohol, značně více než obnáší říšský budžet. Celá potrava – a já udávám statistiku německou, poněvadž je pečlivá – stojí něco přes 13 tisíc milionů marek, z toho jde skoro 1/3 na lihoviny. Na obilí a zemáky se vydá jen trochu více než za lihoviny, něco přes 3 tisíce milionů, za maso celkem přes 13 set mi-



lionů, za máslo a mastnoty něco přes 18 set milionů, za ovoce, ovocné šťávy a konzervy 1000 milionů atd. Za pivo 1575 milionů, za kořalku 700 milionů a víno 500 milionů. Tedy 13 tisíc milionů za potraviny celého Německa a v tom skoro 1/3 za alkohol.

V Německu dělník ženatý vydá za pití z toho, co si vydělá, 7–9 %, neženatý mnohem více: 14–22 %. Při výrobě alkoholu asi každý 14. Dělník jest zaměstnán a z obilí na výrobu alkoholu se spotřebuje asi 1/4; podobně v zemích jiných.

Tedy spotřeba lihovin, o tom není nejmenší pochybnosti, ohromná.

2. Lidé ve starší době vždycky pili, ale pili bohatí, pily jednotlivé třídy, pilo se o některých slavnostech, ale že by se pilo pravidelně, abych tak řekl systematicky jako teď, aby pil téměř každý,

muž, žena, ba už i děti, toho nebývalo; to teprve pozvolna se vyvíjí tou měrou, kterou vyrábění alkoholu se zdokonalilo moderními stroji. Vždyť alkohol ještě v 17. století se prodával v apatykách, ze kterých se pak dostal do hospod; teprve od 17. století, ale zejména od počátku 19. století tím, že destilace byla velmi usnadněna, kořalka stala se pitím národním.

Ale sotvaže kořalka zavládla, pivo se hlásilo o prvenství. Opět vynálezy chemické, zlacinělá doprava atd., to všecko umožnilo, že od polovice 19. století pivo se stalo druhým pitím národním. A tak lze vysvětliti to, že pořád pokrokem industrie přibývalo alkoholismu, rozuměj toho systematického, toho stálého, obecného pití ne jednotlivých tříd, nýbrž všeho lidu všech vrstev.

TISKOVÁ ZPRÁVA

DOC. JERONÝM FREUD

#Prosím, me too!

KONFERENCE O SEXUÁLNÍ FRUSTRACI PŘEHLIŽENÝCH ABSTINENTŮ

Zde na pár řádcích bylo nám strpěno poskytnout alespoň několik kusých poznatků z konference Sekce abstinentů Společnosti přátel slivovice ČR. Důvody, kvůli kterým nám byl odepřen důstojný prostor v tomto periodiku, byly (dle redakční rady) v zájmu státu. Naš stát, který se potýká v posledních měsících, ne-li rocích s hlubokým pohrdáním všech okolních států a jehož premiér (střídavě bez důvěry nebo v demisi) trpí těžkými depresemi z nepřijetí od svých kolegů premiérů (skutečných), si nepřeje další podírování důvěryhodnosti naší země. Tyto nejasné důvody jsme museli velmi neochotně přijmout. Domníváme se, že trnem v oku našich státotvorců byl již jen samotný název námi zorganizované světové konference, jež se zabývala sexuální frustrací přehlížených a svým okolím zcela záměrně a důsledně odmítaných přeléčených alkoholiků, jež se vydali, slovy sufražetek, Cestou spásy. Název zněl *#Prosím, me too!* Jde o záměrnou parafrázi celosvětového fenoménu, rozpoutaného stárnoucími hollywoodskými divy a jejich neúspěšnými mladšími kolegyněmi, upozorňující na nepřijatelné sexuální obtěžování zpocenými, tlustými a bohatými filmovými producenty, kteří si svými penězi a postavením vynucovali přízeň krásek čekajících na svých pět minut slávy. Naši členové a členky však volají úplně opačným směrem, ba přímo prosí, aby směli býti alespoň občas obtěžováni či obtěžováni. Pro ty, kteří se s touto problemati-

kou ještě nesetkali a kdo neumí anglicky, předkládáme ještě volný český název konference #Please, my chceme taky! (*překlad je nepřesný!, pozn. editora*)

Konference byla naplánovaná na prodloužený víkend, který zahrnoval i svátek osvobození Československa Rudou armádou. Jednak proto, že si účastníci nemuseli vyplýtvat jeden den dovolené, a také proto, že události onoho jara 1945 se naší tematiky symbolicky dotýkají. Co si prožily naše dívky a ženy s rudým vojskem, které se valilo naší zemí společně s cisternami průzračné samohonky, si hollywoodské hvězdy nedovedou ani v nejhorších snech představit, ani to nelze spatřit i v těch nejtvrdších hororových filmech, které se promítají pouze v uzavřených kinosálech v pochybných postranních uličkách dekadentních velkoměst.

Ale k věci! Konference bylo rozdělena do dvou sekcí – mužské a ženské. Ne snad z nějakého diskriminačního důvodu, ale pouze proto, že problémy abstinentů žen a mužů ve společnosti jsou zcela rozdílné, dalo by se říci protikladné povahy. Zatímco muži-abstinenti jsou v pijácké společnosti v pokročilejších hodinách vystaveni naprostému posměchu a přehlížení od žen, které se přišly pobavit a nic jim není tak odporné, jako nudní a střízliví muži, u žen jsou problémy spojené s naopak mnohem větším zájmem rozjařených mužů, kterým nejsou schopny vůbec prorozumět. Když se pak při nějaké nonverbální komunikaci přesto s muži dohodnou na setká-

ní intimnější povahy, jsou vystaveny místo drobných něžností pouze opileckému žvanění, vyžadování praktik, které si střízlivý muž není schopen dovolit, či úplné bezradnosti, co s chrápajím, nezvladatelně těžkým mužským tělem, které se sesulo na chodbě před hotelovým pokojem k zemi.

Závěrečný den bylo rokováno pro obě pohlaví spojené, neboť se zabývalo myšlenkou vzájemného sblížení a seznamování se dvojic z lihuprostého prostředí. Tady se frustrace účastníků konference projevila v celé nahotě. Dalo by se říci, že se nepodařilo najít vůbec žádné společné téma a účastníci se rozcházeli ještě více frustrováni, než když na konferenci přijeli. Největším rozčarováním trpěli převážně vdané ženy, který si dříve s kamarádkami občas vyšly na bar do večerního reje zapomenout na běžné mateřské a manželské starosti. Ty v osamění a bez alkoholové podpory vůbec nevěděly, co na konferenci pohledávají a styděly se o svých problémech být jen mluvit. Pravdou je, že se podařilo našim renomovaným psychiatrům a psychologům, kteří vedli s ženami o samotě dlouhé rozhovory, mnohé z žen za pomoci hypnózy trochu odreagovat a připomenout jim jejich skryté touhy a potřeby.

Na závěr vyjádřil renomovaný berlínský psycholog ke všem zúčastněným hluboký respekt, že celé toto víkendové martyrium zvládli. Neváhal jejich postavení přirovnat k situaci na berlínské technoparty, kde dokáží „naspeedovaní“ lidé s pomocí tanečních drog celé dlouhé hodiny skákat v dunícím rytmu, avšak člověk, konzumující minerální vodu, po dvaceti minutách vůbec neví, co tady vlastně pohledává. Za to, k čemu se v životě zavázali, jim projevil nefalšovaný a srdečný obdiv.

Podrobnější informace i s videoukázkami jsme byli nuceni umístit na deep webu, protože v normálním prostředí sociálních sítí by byly účty s našimi

zažitky zcela určitě zablokovány. Adresu zde samozřejmě z konspiračních důvodů nelze sdělit, takže zůstane průběh naší konference odhalen pouze náhodným brouzdalům po temných webech, kteří zde ale jistě hledají zcela jiné potěšení...



Jak funguje alkohol (přimhuř oči)

Z OHLASU ČTENÁŘE! Je trochu zvláštní otiskovat ohlas čtenáře na příspěvek, který v tisku ještě nevyšel, ale jeho naléhavost nás donutila jej okamžitě publikovat. Příspěvek došel po uzavěrce, tudíž neprošel jazykovou korekturou. (Pozn. redakce.)

Vážení slováctí abstinenti přeposlal jsem informace o vašem sympoziu, paní Sofii Skvělé PhD., kterou jsem poznal na jednom schopenhauerském sympoziu. Její poznámka následuje:

Vážný kolego, děkuji za zaslání doposud našetřené nevydaného článku doc. Freuda. Je zarážející, že i tento jinak respektabilní vědec naskočil na soudobý neokřupanský postoj ke složité problematice, ke které se hnutí Me too vztahuje, a vtipákovsky recykluje fousatá klišé ze zásobníků pivních mudrlantů. Quo usque tandem (jak dlouho ještě) se budou hoši posmívat sufražetkám, které si notabene pletou s protialkoholními aktivistkami Armády Spásy, o nichž jsou zase informováni pouze z filmu Limonádový Joe? 150 let trubcům nestačilo na to, aby docenili úsilí těchto statečných žen?

Pro mne, jako pro socioložku, je také zajímavé, že doc. Freud, který pochází z kulturně vyspělejšího sudetského prostředí, bez odporu podlehl na Mor. Slovácku zlástě rozšířené paleoburanitě, sdílené tam napříč většinou mužské populace.

U něj speciálně možná můžeme spekulovat i o vlivu předního vatikánského odborníka na východní slovanskou spiritualitu. Nelze také podcenit vliv toxického milieu maloměstských kulturně-příspěvkových organizací slovácké metropole, ve kterém se nebožák dlouhodobě pohybuje.

Závěrem tedy doc. Freudovi společně popřejme aby našel cestu zpět do řad kulturních občanů, kam svým dosavadním směřováním rozhodně patří.

*S pozdravem Arthurův zdar
Sofie Skvělá PhD.*

pražské, potažmo české pohostinství se jevilo vznesenému Francouzovi jako učiněné peklo. „Slanou rybu, uzené vepřové, žalostnou polévku dostanete, dvanáct v jedné míst, v lóžích bez místnosti s krbem, o pivo a chlebu, uslyšíte jen náramný hluk. A k tomu bude ubrus zle vypraný, mastný a bídný, černý jak vrána, někdy i k stolu přibytý, aniž jej vymění, pokud je na něm znát barvu.“

Nepostradatelnými návštěvníky středověkých hospod byli žáci a studenti. Takřečení vaganti, kteří putovali od jedné univerzity k druhé, dokonce v tavernách nejrůznějšího druhu strávili většinu času. Místo studia raději popíjeli, skládali verše a tu a tam se zúčastnili hospodské rvačky. Satirická skladba Podkoní a žák z konce 14. století je parodií na učené disputace středověkých scholárů.



JÍDLO, PITÍ & ŽENSKÁ OBSLUHA

Motto:

Hosté nemají rádi zamračených a ustaraných tváří – od těch z vlastních rodin utíkají, hledajíce osvěžení a zapomenutí. Přivítává, usměvavá a vždy vtipná hostinská dodá jasu celé místnosti.

Předsazená slova, která byla poprvé otiskována v brněnském stavovském časopisu restaurátérů a kavárníků Hostinské listy v roce 1927, se mi jeví jako vcelku vhodná sentence vztahující se k základnímu tématu této stati. A to proto, že takto trefně vystižený a ovšem jadrně vyjádřený postoj hostů, citlivě a realisticky reflektujících prostředí, do kterého se tak často uchýlovali, se přinejmenším od 19. století nevztahoval pouze ke zmíněným paním hostinským – k ženám majitelů či provozovatelů krčmnických zařízení –, ale hlavně ke sklepnicím, číšnicím a servírkám, které zde rovněž byly velmi často zaměstnány. Tedy k takzvané ženské obsluze.

Ono dnes možná poněkud archaické slovní spojení „ženská obsluha“ považujeme za hodně bližšího osvětlení. V 19. a v první polovině 20. století to byl poměrně hojně a zcela přirozeně používaný odborný termín, sloužící k označení osob ženského pohlaví, obsluhujících v hostinských podnicích. Termínu „ženská obsluha“ se běžně užívalo kupříkladu na stránkách dobového stavovského tisku hostinských, restaurátérů a kavárníků a zvláště listů číšnických, ale stejně tak v tehdejších denících i v časopisech zabývajících se emancipačním úsilím žen, například v Ženských listech.

Připomeňme, že v rámci hostinské živnosti obvykle hrál dominantní úlohu muž jako vlastník či provozovatel podniku, tedy hostinský či hospodský. Ale také jeho manželka měla důležitou roli při provozu živnosti, kterou zpravidla sdílela se svým partnerem. Ženy v hostinských podnicích, tj. v prostředí vyhledávaném především mužskou populací, se oddávaly významně podílely na zabezpečování jejich chodu, na řadě úkonů a prací, bez nichž je



zdůraznit a vyzdvihnout exkluzivní výjimečnost nasazení dam v doposud téměř výhradně maskulinním prostředí. Ženská obsluha byla zaváděna především ve městech, a to nejprve v hostinských zařízeních určených hlavně středním a vyšším vrstvám společnosti. Posléze se však prosazovala i v lokálech nižší úrovně, které vyhledávaly lidové vrstvy.

Hostinští, restauratéři a kavárníci, kteří najímali do svých podniků ženskou obsluhu, se od samého počátku netajili tím, že tak činí „k pozvednutí“ svých podniků. Začali tak využívat nejen pracovní síly žen, ale též akcentovali jejich vzhled a způsoby komunikace s hosty. Zaměstnávali je zcela záměrně právě pro jejich atraktivní vizáž i efektní vystupování, provázené dalšími vhodnými vlastnostmi. Nají-

staly součástí kvalit podniku, součástí jeho renomé. Ženská obsluha byla hlavně v počátcích považována za něco neobvyklého, neotřelého, co prostě museli všichni praví muži vidět na vlastní oči.

Ale vedle těchto víceméně ušlechtilých pohnutí vedly nejednoho ganyméda k angažování ženské obsluhy v jeho podniku také poněkud sobectější důvody. Totiž skutečnost, že ženy byly v té době placeny hůře nežli jejich mužské protějšky.

Sklepnice, číšnice i servírky byly nespočetněkrát velebeny skutečnými nadšenými citeli. Ženskou obsluhu uměl vychválit třeba básník Jan Neruda, který ji důvěrně poznal coby mnohaletý stálý host řady pražských hostinských podniků, které postupně pravidelně navštěvoval. V jednom svém fejtonu z roku 1889 Neruda dokonce tvrdil, že tak jako si neumí představit pořádnou zahradu bez růže a pořádné léto bez tepla, tak nedokáže cítit ani pořádnou hospodu bez ženské obsluhy.

Avšak ženská obsluha nebyla vždycky jenom nadšeně vítána jako něco neobvyklého a nevidaného, jako příjemná změna oproti předchozímu či jako známka pokroku. Už v druhé polovině 19. století byla stejně tak vehementně zavrhována, zpochybňována a dokonce i nepokrytě nenáviděna, ostatně jako snad každá skutečná novota. Proti ženské obsluze se stavěli četní mravokárci, kteří se i u nás rekrutovali z rozmanitých sociálních vrstev a profesních skupin; patřili k nim muži stejně jako ženy. Tito obvyklí strážci dobrých mravů, prověřených mnohaletou, ne-li ještě dávnější tradicí, vyvinuli rozsáhlou, široce založenou agitační činnost směřující ke zrušení či alespoň výraznému omezení ženské obsluhy v hostinských podnicích. Tito moralisté kupodivu nacházeli výraznou podporu i u četných majitelů a provozovatelů hostinských podniků – pochopitelně však jenom těch, kteří sami nenajímali ženy jako obsluhu. K nim se přidávali snad všichni sklepníci a číšníci mužského rodu, kteří využívali působení mravokárců k prosazení vlastních ryze ekonomických cílů.

Sami hostinští a hlavně číšníci se proto aktivně zapojovali do agitační činnosti zaměřené proti ženské obsluze, kterou mohli rozvíjet zvláště poučeně, s vynikající praktickou znalostí dané problematiky, jež tak zásadně souvisela s jejich povoláním. Ti všichni – moralisté z lidu i zainteresovaní pracovníci v hostinství – pak působili nejen na veřejných shromážděních a schůzích, ale také sepisovali a publikovali své plamenné stati v různých kulturních, osvětových i stavovských časopisech, stejně jako v denních listech, ti nejzarputilejší pak vydávali celé samostatné knižní tituly věnované tomuto tématu, poněkud pak osvětové a propagační brožury.



nebylo možno správně vést. Coby manželky hostinských pracovaly především v kuchyních podniků, musely umět uvařit chutné i pikantní pokrmy, jídla vkusně upravit a předložit, ale stejně tak musely dokázat správně kalkulovat výdaje a nakoupit suroviny k výrobě stravy. Musely zejména v případě absence šenkýře umět správně načepovat pivo a nalít jiné nápoje. Rovněž udržovaly čistotu v celém hostinci a také dbaly na jeho celkové příjemném vzhledu.

Jak je patrné, ženy takto tradičně pracující v hostinství nebyly vystaveny zřeteli krčmenných klientů, která buď vnímala pouze výsledky jejich práce, anebo je samé reflektovala toliko mimoděk. Ke změně postojů valně části mužských návštěvníků hostinského podniku ke zde pracujícím ženám však mohlo začít docházet, když byly dámy přijímány na práci přímo v lokále, tedy v prostoru mezi kuchyní (případně výčepem piva či vína) a hostovým místem u stolu. Tedy nejen „v zákulisí“ podniků, ale také „na place“, to značí přímo v lokálech mezi hosty. Zde byly obsluhující sklepnice, číšnice a servírky naopak vysloveně na očích, a proto obvykle také pozorně sledovány mužskou klientelou. Ta pochopitelně vykazovala přirozenou zvědavost a mnohdy i další projevy zájmu o bližší kontakt a následnou komunikaci a nejednou měla i další výbojně vize, které v případě úspěchu předchozích etap sblížení s obsluhujícími ženami hodlala proměnit ve skutek.

Na rozdíl od dřívějších statných, fortelných a razantních žen, důstojných to protějšků mužských krčmářů, nadto leckdy nepokrytě grobiánských sklounů, vynikaly novodobé číšnice spíše křehkostí a křepkostí, ladností a elegancí, srdečností a leckdy dokonce i důvěrnou znalostí koketérie.

Už v 19. století se pro tyto dámy vížilo zmíněné označení „ženská obsluha“, což byl termín, jenž přinejmenším ve svých počátcích měl nepochybně



ŠVESTKY A JEJICH TAJEMSTVÍ

Kdysi ordinoval ve Lnářích u Kasejovic jeden lékař. Jmenoval se Taraba. Tento lékař předepisoval na všechno možné švestky ve všech možných podobách. Lidé se mu posmívali, že léčí švestkami. Jak se ale mylili, jsem zjistil až nyní!!!

Rádi mlsáte? Co takhle do našeho jídelníčku zařadit sušené švestky. Jsou sladké, takže mohou nahradit různé, ne příliš zdravé bonbóny a jiné sladkosti. Navíc mají velmi zajímavé pozitivní účinky na naše zdraví. Můžeme je i jako pamlsek podávat našim dětem a budeme vědět, že jim neškodí.

Obsahují velké množství vlákniny a tím pročišťují náš trávicí systém a hradí vstřebávání cholesterolu. Díky vysokému obsahu pektinů získává pocit sytosti, a proto sušené švestky mohou nahradit i různé léčivé prostředky doporučované na hubnutí. Rozhodně jsou lepší než nějaké prostředky, které prodávají třeba v lékárnách, nebo si je můžeme objednat pomocí internetu a někdy nejsou ani účinné, nebo spíše nesplní svůj účel. Umí nasytit výrazně lépe než čokoláda. Pektiny také zpomalují vstřebávání cukrů a díky tomu naše tělo spaluje mnohem více tuků. Určitě nikomu neuškodí, když si pár sušených švestek zařadíme do našeho jídelníčku. Mají také nemalé množství draslíku, a proto se doporučují lidem, kteří mají problém s vysokým tlakem. Minerály ve švestkách prospívají také našim ledvinám a játrům. Sušené švestky by také měly jíst ženy, které prochází menopauzou. Doporučuje se denně přibližně deset, ale pokud máme chuť, můžeme si dopřát i více. Výrazně zlepšuje stav kostí a tím pádem nás může chránit před osteoporózou. K rizikovým skupinám patří i muži po pětadesátce. Švestky obsahují vlákninu, tuky, bílkoviny a sacharidy. Z minerálů obsahují nejvíce draslík, fosfor, vápník, sodík, chlór a železo. Obsahují také vitamín B, vitamín C, vitamín E a vitamín A. Některé účinky sušených švestek můžeme vychutnat i v tekuté podobě. Můžeme si udělat osvěžující nápoj, který vás během teplých dnů, nejen osvěží, ale také pomůže našemu trávení. Budeme potřebovat: Čtvrt kila sušených švestek, které zalijeme dvěma sklenicemi studené vody a odložíme na dvě hodiny. Potom je i s tekutinou přelijeme do hrnce, přidáme další vodu, celkem by měl být objem dva litry. Přidáme kousek celé skořice, trochu spařeného a umyté pomerančové a citronové kůry a několik hřebíčků. Nápoj povaříme 20–30 minut a před podáváním vychladíme. Je možné ho přisladit medem, ale nemusíme. To záleží na každém, jakou má chuť. Ale hlavně jsou velmi zdravé.

František Bezděk



(Dokončení ze strany 1)

Odkud vzít exponáty?

Už při přípravě bylo jasné, že nejobtížnější bude získání destilačních zařízení, neboť až do roku 2010 bylo podomácké pálení trestným činem, a tak mezi majiteli panovala obava z trestního postihu. Jedinou výhodou byl zisk pálenic zabavených Policií ČR, jejíž příslušníci se v tomto ohledu projevíli jako nadšení příznivci myšlenky muzea.

A tak v letech 2007–2009 mezi terénními výzkumy, návštěvou archivů a stodol i půd nebojácných občanů odhodlaných podpořit vznik muzea darováním kotlů, chladiců i jiných artefaktů destilačního procesu zájžděli pracovníci muzea také do policejních skladů a objektů Úřadu pro zastupování státu ve věcech majetkových. Do sbírek muzea se tak podařilo získat podomácky vyráběné kotle, chladice z dřevěných i plechových beček, barelů i plastových sudů, rozličné tvary míchadel, vík na kotly i kuriozit, jako je např. replika stolní pálenice, pálenice z pračky Romo, destilační zařízení ze zavařovacích hrnců nebo nová sériově vyráběná dvouplášťová pálenice z Kovodělu Janča Uh. Brod.

Cílová skupina návštěvníků – pijani, nebo abstinenti?

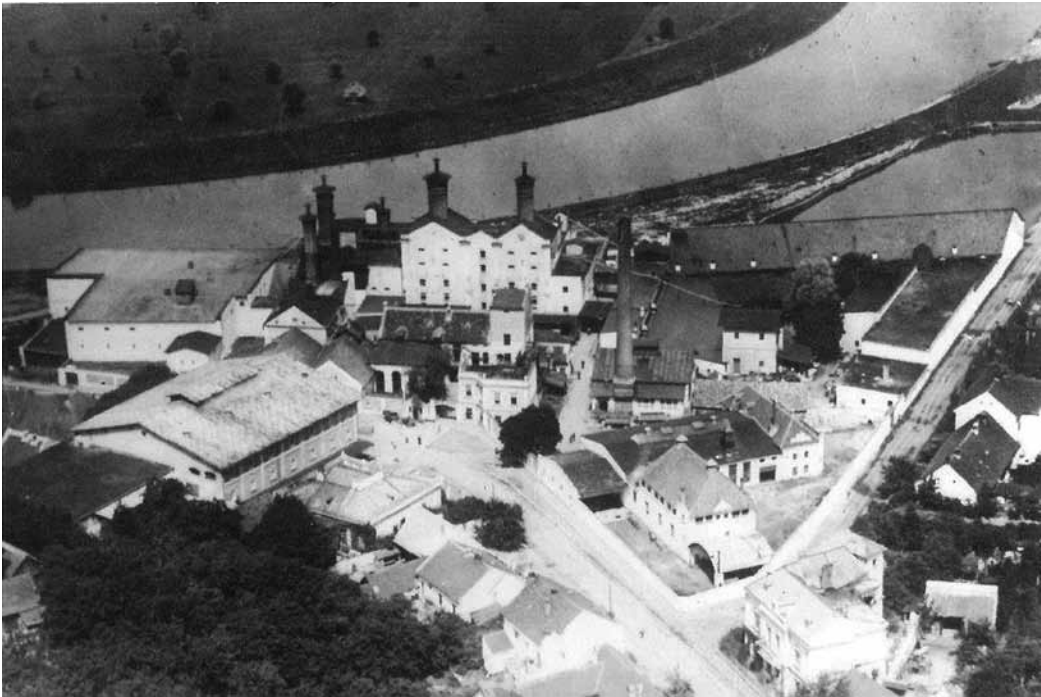
Historie Jarošovského pivovaru



Vaření piva bylo významným zdrojem ro městskou kasu už od středověku. Uherské Hradiště bylo město právovárečné, navíc hned při založení nabylo i právo mlíové, čímž byla teoreticky vyloučena okolní konkurence. Ve skutečnosti město o výhody v prodeji piva dlouho vedlo spory jak s Kunovicemi, tak především s velehradským klášteřem. Původní městský pivovar stál u radnice, pivo si mohli vařit a prodávat i všichni plnoprávní měšťané, ale zpravidla si najímali sládky. Městská rada však rozhodovalo o veškerém ve městě uvařeném pivu, například v roce 1360 regulovala frekvenci vaření piva pro právovárečné měšťany na jednou za dva týdny. Od roku 1628 mělo město pivovar na hlavním náměstí, kde dnes stojí budova pošty. Brzy však městská rada pivovar prodala měšťanům a nový pivovar si město nechalo postavit v roce 1688 v Jarošově, kde byly výhodné podmínky, především dostatek pitné vody.

Rozhodující událostí pro rozvoj Jarošovského pivovaru byl roku 1869 prodej židovské rodině Braunů, která jej vlastnila po tři generace. Tricetileté období strojové modernizace pivovaru (1880–1910) se neslo ve znamení velkého úspěchu – zlaté medaile pro jarošovské pivo na Světové výstavě v Paříži v roce 1900. Před vypuknutím první

světové války patřil Jarošovský pivovar mezi šest největších pivovarů na Moravě. V meziválečném období postupně rostla produkce, jarošovské pivo se začalo vyvážet do slovenských okresů, kam putovalo po železnici. A také v této době vzniká známé logo – panáček tvořený písmeny JP. Málokdo ví, že jeho autorem byl výtvarník Leo (Lev) Haas, bratranec Hugo Haase. Rozvoj pivovaru ukončilo vypuknutí druhé světové války. Braunovi se pokusili pivovar prodat, ale majetek byl zkonfiskován Němci a prodán bratrům Blumeovým. Stejně jako za války, i po jejím skončení byl hlavním problémem nedostatek surovin. Sladovna nebyla ihned provozuschopná a sladovat se začalo až v roce 1946, takže nejprve se vařilo pouze 7° pivo. Zajímavostí byl 14° ležák, který se vařil jen o Vánocích za výpomoci žen zaměstnaných v zemědělství, které v zimě měly méně práce. Období po roce 1948 bylo ve znamení organizačních změn. Nejprve vznikl národní podnik Slovácké pivovary, který začlenil všechny znárodněné pivovary v kraji, v roce 1960 byl pivovar v Jarošově začleněn do koncernového podniku Jihomoravské pivovary jako závod 02. V 80. letech vznikly plány na další rozšíření pivovaru, po roce 1989 však pro ně už nebyl prostor. Obtíže začaly po rozdělení Československa, kdy Jarošovský pivovar přišel o veškerý slovenský export. Zvýšený zájem o jarošovské pivo díky songu skupiny Argema neměl dlouhodobý efekt. O osudu pivovaru rozhodly povodně v létě 1997, které nezasáhly a nepoškodily strojové zařízení, přesto majitel, Pivovary a sodovkárny Brno, a.s., rozhodl o zastavení výroby k 31. 12. 1997. Zůstal pouze provoz sladovny (do roku 2006) a zbylé prostory byly využívány jako sklady pivovaru Ústí nad Labem. Od roku 2007 je provoz zcela uzavřen. Na známou značku pivovaru v Jarošově od roku 2015 navázala nová společnost s názvem Jarošovský pivovar, a.s., která pivo vaří pod stejnou značkou.



jako součást kuchyňské linky, které fungovalo od roku 1988 v panelákovém bytě v nejmenované části Uherského Hradiště.

Od roku 2011 také přibývají vzorky slivovice, které uspěly v celoslováckých koštách pořádaných v roce 2011, 2014 a 2016. Další přibude už po 4. celoslováckém koštu slivovice, který se uskuteční 10. listopadu 2018 v uherskohradištské Redutě. Zapečetěné láhve nesou symbolicky chuťové poselství do budoucnosti.

V Muzeu lidových pálenic je tak stále k vidění něco nového, něco starého i něco zapůjčeného, zabaveného a také zapečetěného. Co však není zapečetěno, jsou dveře (či spíše vrata), které se od začátku dubna do konce října každého roku otevírají návštěvníkům. Za uplynulých osm sezon jich bylo bezmála čtyřicet tisíc. Přijďte rozšířit jejich řady i vy!

Vlčnov, stodola památkového objektu čp. 65. Otevírací doba: duben: pondělí–pátek 9.00–17.00 hodin (po předchozím objednání), sobota, neděle 13.00–17.00 hodin (bez nutnosti předchozího objednání).

Průvodci: Libuše Stloukalová, mobil: 733 621 054, Josef Šobán, mobil: 733 621 063



PŘEHLED KOŠTŮ SLIVOVICE 2018

Zde Vám přinášíme přehled uskutečněných koštů slivovice na území jihovýchodní Moravy, které proběhly v první polovině roku 2018. Je jich úctyhodných 46. V řadě případů šlo o košty nejenom pálenek z modrého ovoce, ale i letního a jiného ovoce a různých rarit.

Obec největší počet vzorků

LEDEN

Bílovice-Včelary	
Nedakonice	
Mikulčice	1328 (z toho 418 z modrého ovoce)
Tlumačov	
Bukovany	1086 (z toho 313 z modrého ovoce)

ÚNOR

Zlín-Univerzita Tomáše Bati
Jankovice
Lednice
Újezdec u Osvětimanu
Velká nad Veličkou
Strání
Kostelec u Kyjova
Popovice
Moravské Knínice
Kostelany nad Moravou
Buchlovce

BŘEZEN

Bojkovice	
Březnice	
Částkov	
Dubňany	
Pozlovice	
Staré Město	719 (z toho 385 z modrého ovoce)

Stříbrnice	
Svatobořice-Mistřín	1935 (z toho 473 z modrého ovoce)

Zlechov
Podolí
Sušice
Drslavice
Milotice
Jalubí
Uherský Brod-Havřice
Ostrožská Lhota
Velký Ořechov
Topolná
Tučapy
Uherské Hradiště-Sady
Bánov

DUBEN

Radějov	1214 (z toho 406 modrého ovoce)
---------	---------------------------------

Hluk
Šumice
Tvarožná Lhota
Ostrožská Nová Ves
Louka
Nivnice
Traplice

KVĚTEN

Horní Němčí

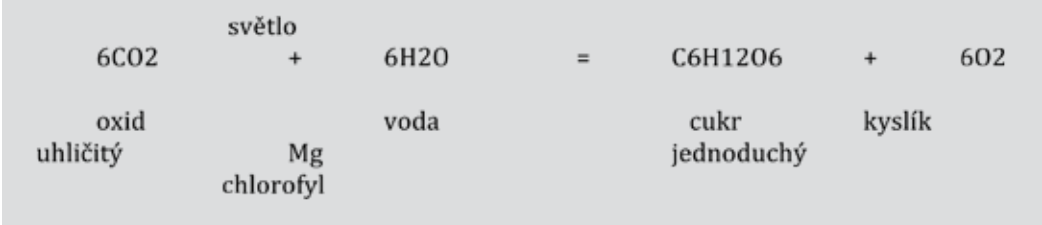
Kvůli velké neúrodě ovoce v posledních letech v seznamu pořadatelů koštu chybí obce, ve kterých je tradice koštů slivovice letitá: Blatnice pod Svatým Antonínkem, Březnice, Březolupy, Doubravy, Kaňovice, Kelníky, Moravany, Nová Lhota, Suchá Loz a Vápenice.

FERMENTAČNÍ PROCES Z DOMÁCÍHO POHLEDU



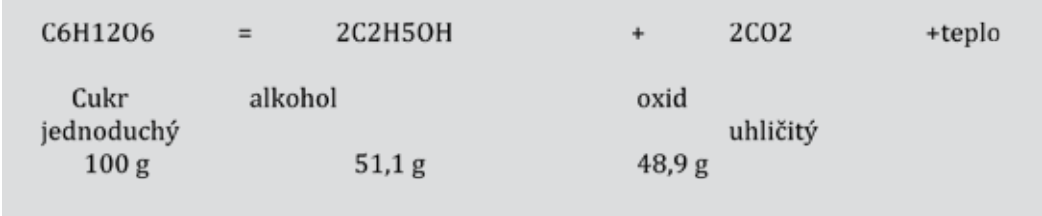
Fermentační nebo taky kvasný proces v celém spektru stvoření destilátů je nejdůležitější fází. Pokud chceme vyjádřit jeho důležitost v procentech, pak bude zcela určitě dosahovat 60 %. Takovýto procentem se podílí na konečné kvalitě nově vzniklého destilátu.

Aby však mohl proces fermentace proběhnout, musí dojít v přírodě k tomu základnímu. Ke vzniku cukru, z kterého pak dojde dalším procesem k tvorbě etanolu. V našem případě se jedná o vznik převážně jednoduchého cukru (glukosa) ve švestkách tzv. fotosyntézou.



Jednoduchý cukr (jen tento cukr umějí kvasinky zkvasit na etanol) tedy vznikne asimilací oxidu uhličitého a vody ze vzduchu za účasti sluníčka. Toto vše je urychleno hořčíkem (Mg), který se nachází v zeleném barvivu rostlin v chlorofylu.

Takto vytvořený cukr v rostlinách je nyní nutno za vhodných podmínek přeměnit v etanol (alkohol). Tento proces jako první popsal Gay-Lussac v tzv. chemické rovnici alkoholového kvašení.



Jedná se o znázornění rozpadu jednoduchého cukru za pomoci mikroorganismů (kvasinek) s urychlujícími účinky asi 12 enzymů za vzniku alkoholu, oxidu uhličitého a vedlejších produktů. Nutno podotknout, že rovnici alkoholového kvašení dále rozpracoval Louis Pasteur o poznatky související s působením kvasinek v anaerobním prostředí (bez vzduchu). Nejvýkonnějšími a nejvhodnějšími kvasinkami v procesu lihového kvašení jsou kvasinky rodu *Sacharomyces*. Z hmotnostního znázornění rovnice lze také vyčíst, kolik alkoholu může vzniknout ze 100 g zkvasitelného cukru.

Abychom se mohli dále lépe orientovat v problematice fermentace, je důležité vědět, co, za jakých podmínek a jakým způsobem je ovlivňován tento proces. Teoreticky je tento proces v současnosti dostatečně odkrytý, ale postavení současné praxe není tak jednoznačné.

Nejdůležitější pro pěstitele jsou však ty informace, které jsou spojeny s konkrétní identifikací procesů. Provedení následných korekčních zásahů a vyzorování vzniklých důsledků je tím, co dělá pěstitele stále zdatnějšími a vyhledávanějšími.

Na to, abychom mohli vědomě ovlivňovat jednotlivé fermentační pochody a procesy tvorby, je nutné nejprve dokonale pochopit, jakým způsobem žije kvas, jak se chová v různých situacích a co si vlastně můžeme vůči němu dovolit. Pokud dostatečně zvládneme tato úskalí, je pak jen na nás, jak si budeme „hrát“ s kvasem. Můžeme se třeba dostat i do stádia, kdy budeme zábavnou formou řešit momentální potřeby či moderní trendy trhu v tomto oboru, tak populární v dnešní době.

Je velmi mnoho úkonů, co musíme zvládnout, abychom se dopracovali toho, co jsme si přede-

vezli na počátku. Žádná, třeba i maličkost se nesmí podcenit. Čistota prostředí, přesnost, preciznost, disciplína, trpělivost a nezbytná zkušenostní odbornost je nezbytnou výzbrojí dobrého pěstitele. Cit pro přesné řešení i těch nejpodceňovanějších detailů je výsadou skvělých pěstitelů.

Zvláštní pozornost pro lepší poznání procesu fermentace si zaslouží okruhy problematiky kolem kvasinek, cukru, kyselosti a zásaditosti, míry alkoholu, teploty a ovoce.

KONKRÉTNÍ POSTŘEHY PŘI PROCESU FERMENTACE

Nejvhodnější způsob vedoucí k záruce udržení fermentace s optimálním průběhem, a tím i k položení kvalitativních základů pro maximální terciální chuť budoucího destilátu je dodržení zásady co nejpomalejšího a zároveň kontinuálního vedení fermentačního procesu. Snahou každého pěstitele musí být snížit, zbrzdit či zpomalit do maximální míry proces probíhající fermentace. Důsledky takto vedené fermentace jsou pro kvalitu kvasu neocenitelné. Pomalou tvorbou a tím i pomalým vynášením kvasinek a jiných pevných částic oxidem uhličitým do vyšších pater kvasu dojde zároveň i k ukotvení většího množství buketových a chuťových látek v aktivním prostoru kvasu, což bude mít velký vliv na kvalitu konečného produktu. Rychlá tvorba oxidu uhličitého v důsledku nepřiměřené teploty kvasu způsobí nekontrolovatelné vynesení kvasinek a pevných částí na povrch kvasu, což bude mít za následek podstatné zhoršení buketové a chuťové hodnoty vzniklého destilátu.

Rozumná kontrola a neustálé hlídání takového prostředí pěstitelem je tedy nutností. Za podmínek, v kterých se pohybuje a pracuje v současnosti prostý pěstitel, je jeho největším spojencem regulovatelná teplota okolního prostředí, ovšem za předpokladu vhodného stavebního řešení takového

výchto prostor. Naučí-li se pěstitel s touto fyzikální veličinou obratně pracovat, pak jsou jeho šance na stvoření skvělého kvasu velké.

Dnešní situace v této činnosti je poněkud jiná. Proces fermentace je v podstatě dlouhodobě zaužívaný do takřka šablonovitých schématů, které byly vytvořeny dle odborných informací z dostupných publikací na našem trhu. Nástup nových trendů v tvorbě destilátů za účelem neustálého

zvyšování kvality je evidentně na vzestupu a je nezastavitelný a nepochybnitelný. Tato situace je zřetelně výsledovatelná v současnosti zvláště také u jednoho ze stupňů meziprocesu tvorby destilátů, při fermentačním procesu.

Jak již bylo výše naznačeno, do velmi důležité pozice se dostává jeden z ukazatelů celkového procesu tvorby destilátů a to tzv. „**RYCHLOST FERMENTAČNÍHO PROCESU**“. Pro dosažení maximálního terciálního chuťového vjemu příslušného destilátu se jedná o osvojení si naprosto nezbytného úkonu z praxe.

Pro mnohé pěstitele může být překvapením, že samotný proces snižování fermentační rychlosti začínáme ovlivňovat již v době, kdy není ovoce nasypano do nádob pro fermentaci. Vše začíná totiž přesně v momentě, kdy dojde k dosažení rovnovážného stavu ovoce doležením a následným provedením druhé octisty ovoce před násypem do fermentačních nádob. O co se jedná.

Sesbírané a uložené ovoce nese s sebou do procesu fermentace na svém povrchu tolik potřebné kvasinky. Mimo to se na jeho povrchu nachází i další nežádoucí mikroorganismy a látky. Po sběru ovoce musíme nejprve provést první vstupní octistu ovoce pitnou vodou, která nesmí být infikována. Předpokládáme, že tímto dojde k podstatnému odplavení mikroorganismů, kvasinek a jiných látek z povrchu ovoce. Nyní může dojít k procesu uvedení do rovnovážného stavu ovoce doležením. V průběhu procesu doležení se však neustále z okolního vzduchu usazuje na povrch ovoce dostatek mikroorganismů. Proces doležení ovoce je před dokončením (ovoce doporučuji přechovávat ve skladných, větraných a dobře manipulovatelných bedničkách) a my musíme provést výstupní octistu ovoce pitnou

vodou. Dojde k opětovnému smytí max. množství mikroorganismů z povrchu ovoce. Snížili jsme tedy množství mikroorganismů na povrchu ovoce na minimální míru. A to je ten časový bod, na který po vyschnutí ovoce v přepravkách čekáme. Nyní již provedeme násyp ovoce do připravených obalů a pokračujeme v dalších činnostech.

Násyp ovoce do optimální míry obalu v jeden krátký časový úsek (max. 24 hod), celistvost ovoce, bez hnilob, bez porušení povrchu jsou další z nezbytných podmínek.

Doposud víme, že fermentační proces má následující fáze:

- úvod,
- bouřlivé kvašení,
- dokvašení,
- proces uvedení do rovnovážného stavu.

Celá záležitost fermentační rychlosti se v podstatě týká nejvíce fáze bouřlivého kvašení. Bouřlivé kvašení kvasu je přesně ten úsek, který je nutno z pohledu pěstitele ovládnout do takové míry, aby zpomalení bylo odpovídající našim potřebám a záměrům. Zmínka v předchozím popisu o tom, jak je důležité si osvojit „spolupráci“ s teplotou a její regulací, je v tomto případě velmi příhodná.

Jaká je však ve skutečnosti ta hodnota optimální rychlosti fermentačního procesu? Zcela s jistotou můžeme říci, že pro každý druh ovoce je jiná a už zcela odlišná je pro tzv. letní a pozdní kvasy. Pokud si vybereme posoudit např. odrůdu durancie pak z dlouholeté zkušenosti mohu konstatovat, že se jedná o takovou rychlost, která zaručuje vytvoření optimální směsi kvasu po stránce vizuální a organoleptické vedoucí do stádia fermentačního rovnovážného stavu, dosahující lhůty 13 až 15 týdnů při definovaných podmínkách. O odlišných lhůtách můžeme vést dále seriózní odbornou debatu.

Dalším zajímavým postřehem, který se pro pěstitele může stát novým zdrojem neocenitelných informací, je pouhý **vizuální pohled** na povrch kvasu, pouhé odkrytí uzávěru nebo přičichnutí a ochutnávka předmětného kvasu. V pouhém momentě získá informace takového charakteru, které s jistotou napovídají o stavu kvasu. Na základě toho může téměř ihned správně zareagovat na vzniklý stav. Osvojení si takového kaučinku patří mezi základní mentální vybavení pěstitele.

Základním vodícím prvkem při vizuálním pohledu na fermentační proces ovocného kvasu je tvorba pěny. Její odstín v první fázi tvorby je šedobílý se znatelnými tmavými konturami povrchu. Tyto tmavé kontury jsou drobné pevné částice, kvasinky a jiné látky vzešlé z kvasného prostředí. Mocnost těchto kontur nám dává jasnou odpověď např. na to, jak čisté jsme realizovali daný proces. Pohledem na povrch kvasu s přítomností pěny v určitém čase zjistíme, o jaké stádium fermentace kvasu se jedná, jaká rychlost fermentace právě probíhá. Můžeme tedy v případě potřeby činit důleži-

hledová zkouška odstínu kvasu třeba v odměrném zkušebním válci. Tuto činnost si musí vypěstovat každý pěstitel sám trpělivým posuzováním rok od roku. Vybudováním mentální paměti na různé charaktery kvasu se mu dostane do agendy mnoho cenných poznatků, na které nepotřebuje žádných laboratorních rozborů. Přičichnutí a ochutnávka kvalitního kvasu je jedna z vrcholných odměn pěstitele od Matky Přírody. To, co nacházíme organolepticky u vyprodukovaného destilátu, to samé můžeme v různé míře či různých odstínech nalézt u kvasu. Zcela určitě již v počátečním stádiu odhadneme defekty kvasu. Podle zpracovávaných odrůd ovoce můžeme již s jistotou mluvit o míře typičnosti pro daný druh ovoce. Hovoříme o podtónech povidel, zjevuje se nám nástin míry mandlového buketu, můžeme mluvit o náboji směsi, vyvíjí se nám intenzita aromatických vjemů, posuzujeme již základní harmonizaci směsi a tak bychom mohli pokračovat dále. Můžeme říci, že spolu s Přírodou jsme aktivními účastníky procesu stvoření.

Rychlé a jednoduché měření pH faktoru nám mnoho napoví o reakci prostředí.

Toto vše můžeme prostě a jednoduše získat „pouhým“ odklopením víka obalu s kvasem.

Toto vše může mít jednu velkou nevýhodu. Proces fermentace je procesem anaerobním. Přístup kyslíku při častém otvírání obalu anebo dokonce při nežádoucím míchání kvasu zapříčiní nežádoucí reakce, na jejichž vrcholu bývá vždy pro nás nebezpečný ocet! Zkušený pěstitel již ví, že stanovený harmonogram na tuto činnost má již své zákonitosti, a proto je striktně dodržuje.

V praktickém životě pěstitele mohou nastat i situace narušující jeho zaběhlý algoritmus. V tomto případě chci hovořit o termínu mezi ukončením fermentace a provedením první destilace kvasu. Jak reagovat, pokud vznikne problém s velkou prodlevou mezi těmito činnostmi.

Snahou každého pěstitele je zabezpečit kvas tak, aby jeho „poškození“ bylo co nejmenší. Prvním opatřením může být přemístění obalu s kvasem do prostředí s nízkou a stabilní teplotou (8–10 °C), pokud to stavební řešení prostoru dovoluje. Pokud takovéto prostory nejsou k dispozici, musíme zcela určitě dodržet zásadu anaerobního prostředí. Prostor mezi víkem a povrchem kvasu vysílíme. Zde můžeme doufat, že reakce kvasu není ještě vysoká a celý proces je schopen přijatelně vyřešit destilační aparát, konkr. měděný dóm s příslušenstvím na vařáku.

Může nastat i situace, kdy jsme již na hranici časové únosnosti kvality kvasu a veškeré možnosti jsou již vyčerpány. V takovýchto případech můžeme již pozorovatelnou kyselost kvasu trochu zbrzdit přidávkem neutralizačního činidla, např. uhličitanu vápenatého.

Všechny tyto zásahy však zcela určitě negativně ovlivní konečný destilát.



tá opatření (např. měnit teplotu, přizivit kvas atd.) pro nápravu. Můžeme objevit nežádoucí reakce na povrchu kvasu a stěnách obalu (křís) a napravit částečně tento stav.

Na stěnách obalů nad úroveň kvasu můžeme pozorovat, co se odehrává v případě, když bylo bouřlivé kvašení ponecháno bez dohledu. Zde po určitém čase při nesprávné manipulaci dojde obyčejně ke vzniku nežádoucích infekcí.

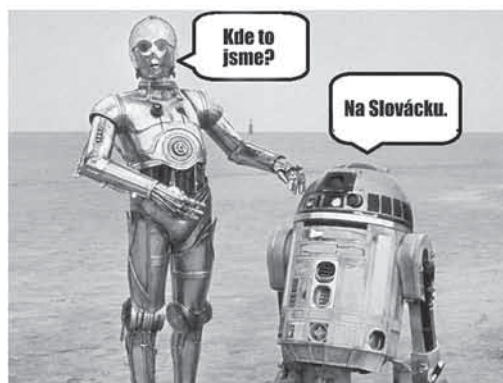
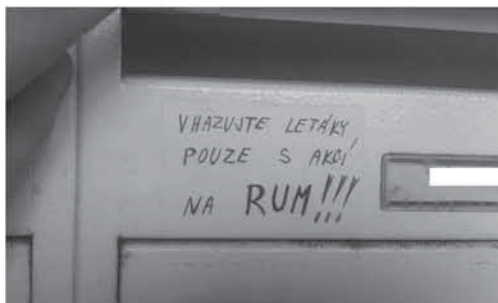
Pohledem na povrch kvasu získáme i informaci o míře naplnění obalu. Pokud nenaplníme ovoce v obalu ve správné míře mohou vzniknout pěstiteli další zbytečné starosti s ošetřením kvasu.

Nezbytným úkonem pro všechny pěstitele je zkouška kvasu přičichnutím a ochutnáním a po-

Pro mnoho a mnoho lidí v této fázi „vše“ končí a ubírá se již myšlenkami k páleníci. Není to pravda. Proces není u konce. Je mu nutné dát to nejdůležitější – přidanou hodnotu. Je to přesně to, co dělají výjimeční pěstitelé.

Nastupuje totiž proces, v kterém „jen“ nepatrné maličkosti, ale opravdu jen nepatrné, rozhodnou o tom, jak výjimečný produkt bude stvořen! Postřehnout tyto maličkosti je možné jen optikou vytvořenou z tisíců a tisíců hodin strávených v těchto procesech. Zde vysoká odbornost a hluboká zkušenost spolu vytvářejí různé varianty, které vždy vykrystalizují ze statistického spektra něco neobyčejného, něco nového a nezapomenutelného. Ale to už je zase jiná kapitola...

Přepáleno na fesjbůku...



ŠVESTKOVÝ SIRUP

1000 g zralých švestek
500 g cukru na 1 litr šťávy
3 g kyseliny citronové
Přibližně 2 l převařené vody

Vyzrálé, omyté švestky vypeckujete, rozdrťte a zalejte zchladlou vodou, kterou jste si předem převařili. Ponechte na chladném místě luhovat 1 až 2 dny. Poté švestkovou drť zahřejte na teplotu 70–80 °C. Přefiltrujte přes plátno. Odměřte cukr. Na 1 l švestkové šťávy přibližně 0,5 kg cukru. Dále vmíchejte kyselinu citronovou, rychle zahřejte na teplotu 90 °C a lejte do nahrených láhví. Pro delší uchování zakápněte slivovici nebo vodkou.



ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY Z TVAROHOVÉHO TĚSTA

300 g polohrubé mouky
250 g měkkého tvarohu
2 lžice roztáhlého másla
špetka soli
1 vejce
1 dl mléka

Tvaroh rozdrobte v mouce, přidejte vejce, teklé máslo, špetku soli a tolik mléka, aby bylo možné vypracovat hladké, ale husté těsto. Z těsta uválejte váleček, rozdělte jej na dílky, kterými obalujete švestky. Hotové knedlíky hodte do vařící vody a vařte 5–7 minut (podle velikosti). Uvařené knedlíky vyjměte vidličkou, natrhnete nebo propíchnete, aby vyšla pára a hned podávejte posypané strouhaným tvarohem a moučkovým cukrem. Polejte roztáhlým máslem.



Máte vypálené? Rádi koštujete?

ČTĚTE DOBRÝ DEN

www.ddk.cz

JEDINĚ SLOVÁCKÝ TÝDENÍK PŘINÁŠÍ PODROBNÝ PŘEHLED KOŠTŮ SLIVOVICE NA SLOVÁCKU
S ŘADOU REPORTÁŽÍ Z NEJZAJÍMAVĚJŠÍCH MÍST

DOBRÝ DEN S KURÝREM - NOVINY, KERÉ VONÍJÚ TRNKAMA