

LIHOVÉ NOVINY

MIMOŘÁDNÉ VYDÁNÍ DOBRÉHO DNE

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

LEDEN 2015

VYDÁVÁ SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČR

NEPRODEJNÉ

LIHOVÝCHODNÍ MORAVA

II. slovácký košt slivovice

aneb Jak to všechno proběhlo
a co tomu předcházelo

JAN KÁČER

Na začátku roku 2014 se sešel tým složený ze zástupců Společnosti přátel slivovice, Slováckého muzea, Parku Rochus, o.p.s., a Klubu kultury v Uherském Hradišti, který začal podrobně připravovat 100. výročí Slováckého muzea, do jehož programové skladby byl zařazen i II. slovácký košt slivovice. Ihned, po první pracovní schůzce, začali odborní pracovníci mapovat přípravy a průběh jednotlivých místních a obecních koštů na Slovácku a získávat jednotlivé vzorky slivovice. Bylo dohodnuto, že náš super košt nabídne výhradně vítězné vzorky, které se umístily do pátého místa v daných obecních kostech slivovice. A proč do pátého místa? Velmi náročný a podrobný terénní výzkum prokázal, že ne vždy se podařilo získat vzorky z nejvyšších příček, jelikož majitelé už nedisponovali požadovaným množstvím, aby mohli soutěžit se stejným vzorkem v dalším koštu.

Ve výsledku bylo podrobně zmapováno 26 místních koštů a podařilo se získat 106 soutěžních vzorků slivovice ze 45 obcí Slovácka. Velmi dobře si vzpomínám na jednu milou příhodu při získávání vzorků, která se mi stala v nejmenované obci s jejím nejmenovaným starostou. Ten si vzal za své, že pro nás zajistí výběr vítězných vzorků, které si pak u něj vyzvedneme. Když bylo vše připraveno, dohodli jsme se na čase vyzvednutí u něj v kanceláři. Ten připadl na úřední hodiny daného obecního úřadu, které k mému překvapení byly až v podvečerních hodinách. Po mém příjezdu na místo jsem s hrůzou zjistil, že si pro mě připravil nejen vítězné vzorky jejich obecního koštu, ale i jiné, které z něj zbyly, a připravil mně i ostatním spolupracovníkům úřadu menší košt se dvěma desítkami vzorků. Nu což, odvoz jsem měl zajištěn, a tak s chutí proběhl malý druhý neoficiální košt slivovice. Opravdu, mnohdy i s nasazením vlastního zdraví jsme pro Vás získávali ty nejlepší vzorky z terénu.

Soutěžní vzorky II. slováckého super koštu slivovice byly připraveny dne 18. dubna ke zhodnocení výběrovou degustační komisí. Do ní si své zástupce nominovaly degustační komise jednotlivých obecních koštů, ze kterých jsme vzorky vybrali. Anonymní hodnocení pak proběhlo podle daných pravidel Smyslového hodnocení destilátů podle KPS. Slovy předsedy degustační komise se v soutěži neobjevil ani jeden špatný vzorek, na což jsme patřičně hrdí. Po velmi napínavém a nerozhodném souboji s těsným rozdílem desetin bodů degustační komise rozhodla o vítězi, kterým se stal Stanislav Radoch z Ostrožské Lhoty a získal i titul „Šampion Slovácka“. Jeho vítězná Durancie 2013 se následně uloží i do smyslového a chuťového poselství/archivu budoucím generacím, který se nachází v Muzeu lidových pálenic ve Vlčnově. Za vítězem se těsně umístili: 2. místo Libor Moštěk z Vlčnova, 3. místo Josef Kašpárek z Nivnice, 4. místo Josef Niesner ze Salaše a 5. místo Helena Bezděková z Ostrožské Lhoty.

Samotný veřejný košt proběhl v sobotu 26. dubna 2014 ve velkém sále uherskohradištské Reduty. Mezi prvními návštěvníky se objevili hlavně nedočkavci, jelikož se jednalo o první košt slivovice v Uherském Hradišti, a majitelé soutěžních vzorků s hojným počtem přátel, kteří byli zvědaví, jak se kdo umístil. Organizátory potěšil zájem i početná základna regionálních, krajských a celorepublikových novinářů, které doplnili i vrcholní zastupitelé místní radnice a okolních obcí.

pokračování na straně 2

VÝROČNÍ ZPRÁVA ANEB Úkoly pětiletky splníme, ba i překročíme!

IVO FROLEC



Ondřej Mour při zakládání expozitury SPS ČR v Peru.

Milí členové Společnosti přátel slivovice České republiky (dále jen SPS ČR či krátce společnost), vážení příznivci a znalci, drazí přátelé!

Rok 2014 odešel jako zásoby v našich demizonech a vstupujeme do nového období. Úkoly dané pětiletým plánem naší společnosti plníme naprosto odpovědně a zdá se, že díky statečnému a mnohdy bezbřehému úsilí některých našich členů je značně překročíme. V loňském roce jsme uspořádali celou řadu kulturních, degustačních, populárně naučných, agitačních i ozdravných akcí, které vyvrcholily velmi úspěšnou realizací II. slováckého koštu slivovice v Uherském Hradi-

šti s pořadem „Pomáhat a pálit“. Vydali jsme další číslo celorepublikově oblíbených Lihových novin, které díky vzrůstajícímu nákladu a čtenářskému zájmu doma i v zahraničí začaly být zdatným a hlavně seriózním konkurentem jiných masmédií postižených všude přítomnou a jako mor se šířící bulvarizací.

Naše řady byly posíleny několika desítkami nových členů. Jsme ve stálém kontaktu se zahraničními přáteli na Slovensku, v Rakousku, v Kanadě. Úspěšné byly naše mise v Makedonii, v Bulharsku a v Peru, kde hodláme v dohledné době zřídit expozituru společnosti a šířit tak slávu slivovice v globálním měřítku. Počet přátel na Facebooku se blíží číslu

dva tisíce. Co by za to daly některé politické strany! Podle naší vnitřní statistické evidence a provedeného výzkumu jsme ochutnali celkem 7 694 vzorků slivovice a 3 823 jiných destilátů. Žádný z našich členů neuvedl své tělo do stavu neslučitelného se životem. Činnost naší společnosti ve sledovaném období podle výše uvedených aspektů a hodnotících kritérií můžeme tak považovat za vysoce kladnou, potěšující a duši lahodící.

Potýkáme se však rovněž s problémem. Dosud se nám nepodařilo dosáhnout jednoho z důležitých cílů SPS ČR, kterým je zapsání slivovice do Seznamu kulturního dědictví UNESCO. Veškeré expertízy a posudky zhotovené pověřenými znalci této celosvětové organizace byly vysoce kladné, a tedy příznivé. Bohužel zásahem nejmenované členské východní mocnosti byl proces ratifikace pozastaven. Jako důkaz byl předložen záznam z návštěvy našeho pana prezidenta ruské ambasády, kde požíval nikoliv slivovici, ale vodku, kterou prohlásil za jedinečný a globálně uznatelný destilát, přičemž moravskou slivovici označil za píp. Tento výraz, společně s časově následující kolizí s korunovačními klenoty a změnou slovníku v dalších médiích přenášených oficiálních projevech hlavy státu, byl rovněž použit jako důkaz tvrzení, že žádný jiný nápoj včetně slivovice či virus nemůže způsobit tento trvalejší souběh tělesného stavu a mysli, a tudíž na seznam UNESCO může být zanesena toliko vodka. Zpráva je to pro nás jistě nepříjemná. Nevzdáme se však. Vstoupíme v jednání se zástupci jak Hradu, tak Ruské federace a věříme, že pravda a láska zvítězí! O našem postupu budeme samozřejmě průběžně informovat.

Vážení přátelé, přejeme vám v roce 2015 mnoho štěstí, zdraví i úspěchů v soukromém a pracovním životě. Vstříc světlým zítřkům, nechť nám šmakuje a řetízkuje!

ZE ŽIVOTA

JIŘÍ SEVERIN

CO PILIA JAK ŽILI HRADIŠŤŠTÍ UMPRUMÁCI ANEB CO SE STALO V ROCE PADESÁT DVA

Uherské Hradiště postihly v jeho novodobých dějinách dvě pohromy. V roce 1979 to bylo zahájení výstavby ošklivé a do místa se nehodící budovy Klubu kultury. Je to škoda, stával tam hradišťský pivovar, taková bohubilá kulturní instituce. Druhá, daleko závažnější dějinná událost se však odehrála dávno předtím. V roce 1952. Byl to násilný přechod uměleckoprůmyslové školy ze Zlína do našeho města. To první je stále částečně řešitelné. Stačí přivést bourací četu a město je očištěno. Umprumácký virus však z Hradiště nelze vytěsnit žádnou dezinfekcí, izolací, deportací, deratizací, separací, vyhnáním, vyhoštěním, asanací, zpusťováním, vypuzením, zrušením, vykořeněním, exkomunikováním, skartováním, vyšťváním, vyvlastněním, vysmyčením, vyobcováním, vyhlazením.

Je to virus tak silný a v našem městě už tak zakořeněný, že jej nelze odstranit ani přeočkováním jmenovaných. Jsou na něj slabé veškeré úřední zásahy včetně Benešových dekretů. Zkrátka s umprumáky se musíte naučiti žít. Víím, co říkám. Mám ji doma, umprumačku, a jsem rád, že ji mám.

První hordu umprumáků pamatuju jako dítě školou povinné. Chodili jednou nohou po chodníku a druhou po silnici. Schválně tímto klamavým klátivým pohybem disgustovali městské nóbl paničky.

pokračování na straně 2



II. slovácký košť slivovice

JAN KÁČER

pokračování ze strany 1

V polovině odpoledne byly vyhlášeny oficiální výsledky koštu a vítězům předány věcné dary z rukou prezidenta a viceprezidenta Společnosti přátel slivovice České republiky.

V průběhu degustačně a kulturně zábavného odpoledne zahrála k poslechu folková kapela DAREBAND ze Vsetína, ve foyeru Reduty byla připravena výstava sbírkových předmětů Muzea lidových pálenic Vlčnov (převážně domácích pálenic) a putovní výstavka láhвовých etiket. Aktivně se zde prezentovala i firma Nítara, s r. o. se svou mobilní minipálenicí a novou sací pumpou.

V rámci koštu byl pro návštěvníky připraven jedinečný kulturní zážitek, a to repríza pořadu Pomáhat a pálit autorů Iva Frolce a Jiřího Severina. Libretem pořadu se stala tematika pijáckých písní, úsměvných scének s výrobou destilátů a v neposlední řadě úsměvné výsledky jejich bujaré konzumace. Účinkujícími byli CM Stanislava Gabriela se sólistou Stanislavem Gabrielem seniorem, Staří psi – bývalí tanečníci folklorního souboru Kunovjan, gajdošské duo ve složení Pavel Popelka a Jan Maděrič, které doplnila legendární zpěvačka Vlasta Grycová ze Strání, dále pak Ženský sbor z Kudlovic, Vlčnovské búdové umělkyně a Štrajchkapela z Kněžpole. Celý tento ansámbl doplnilo moderátorské duo David Pavlíček a Martin Rezek, kteří pořad velmi humorně glosovali slovem, písničkou, tancem a léčitelskými schopnostmi slivovice.

Tímto vyvrcholil II. slovácký košť slivovice, po němž se návštěvníci pozvolna začali ubírat ke svým domovům s blaženým úsměvem na tváři. Avšak ne všichni, několik zocelených a rozmíslaných jedinců se dožadovalo ještě dodatečného degustování vzorků, v čemž jim pomáhali i mnozí z organizátorů akce. Na rozeznání tohoto davu bylo použito i muzejní zásahové vozidlo s oranžovým majákem. S velkým údivem tuto podívanou sledovali i přítomní těžkooděnci přizvané policejní jednotky, která hájila přístupovou uličku k objektu Reduty. Pod nátlakem dobře organizovaného zpěvu a lihových výparů šířících se kolem posledních přítomných raději zvolili taktický ústup. Podle fakticky neověřených informací z hradištského kulturního podsvětí jsem se doslechl, že několik členů Společnosti přátel slivovice ještě ten večer zkontrolovalo kvalitu destilátů ve většině uher-skohradištských lokálů. Věřit tomu můžete, ale i nemusíte. Výsledek je však zřejmý, nikde se nenalévá zdraví škodlivý alkohol. Ale pokud byste chtěli ochutnat ten nejlepší – slivovici, musíte se obrátit na archiv Společnosti přátel slivovice.

PS: A Vy, kteří jste košť nestihli, nezuofejte, organizátoři už nyní připravují III. slovácký košť slivovice, který by se měl uskutečnit na podzim roku 2015.

CO PILI A JAK ŽILI HRADIŠŤŠTÍ UMPRUMÁCI

pokračování ze strany 1

Byli nadměrně hluční, občas se koupali v městské kašně a chodili provokativně jinak oblečení, než se ve městě slušelo. Nosili buď dlouhé vlasy, nebo navzdory správnému dobovému vkusu vlasy příliš krátké. Dívky si libovaly v minisukních a všelijakých roztodivných modelech. Zkrátka nikdy nebyli tak akorát. Možná byli ovlivněni jedním z oborů školy, který se původně jmenoval zdobivá umění.

Pili někdy levné víno čučo, dohromady z jedné láhve a ne pěkně po skleničkách koštovkách, jak to bylo v našem kraji zvykem. Vyráběli si vaječný koňak. K tomu používali starostlivými maminkami vyrobené domácí marmelády, které mixovali s vajíčkem a patřičným přídatkem alkoholické alpy. Když měli finanční prostředky, kupovali si Dezertní jablečné, Jarinu, Rybízové jakostní a jiné tekutiny velice blízké chemickým zbraním hromadného ničení. Alpu občas přidávali i do téměř alkoholuprostých ovocných vín a toto pití pak nazvali Alpským ryzlinkem. V místním bufetu si neobjednávali spořádaně vepřo-knedlo-zelo jako jiní občané, ale požadovali pouze zeli a knedlíky navíc. Přesto zdárně přežili a vysky-

tuji se mezi námi dodnes.

Chemii je učil pan učitel Otáhal, kterému říkali Metyl. Tento předmět milovali. Pan profesor měl dokonale vypracovanou metodiku výuky. V jeho nevšedním pojetí obsahovala však k jejich radosti pouze dvě zásadní témata. Kvašení a destilování. Exkurze se konaly několikrát do roka. Měly v souladu s jeho pečlivě upravenými učebními osnovami pouze dva cíle. Pivovar v Jarošově a lihovar ve Starém Městě. Jednou však nastal problém. Trochu připomínal známou zlidovělou píseň Po rece Olšavě plavaly hovna tri, lidé si myslí, že sú to ondatry.

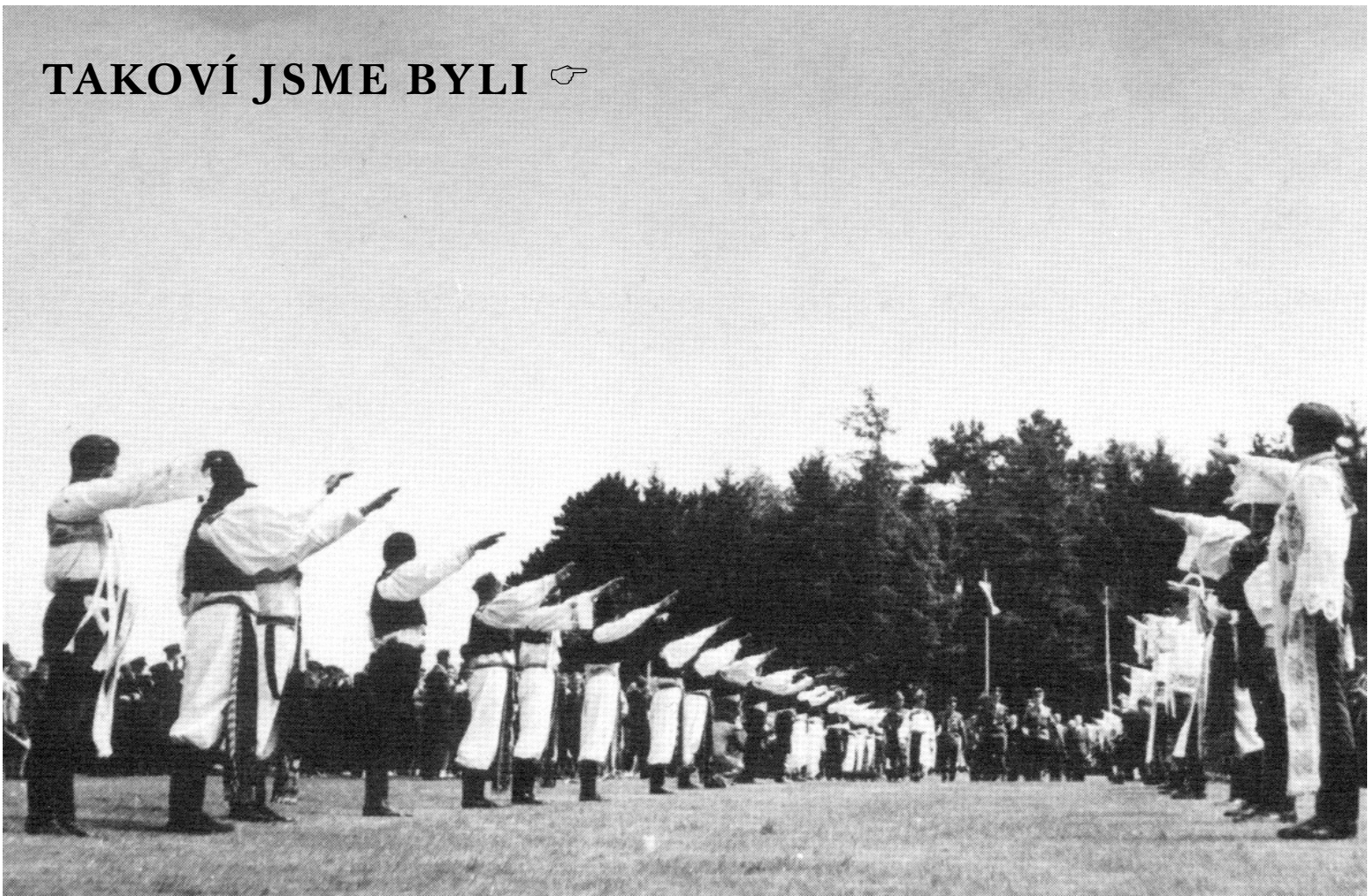
Exkurze v lihovaru se trochu vymkla a zejména chlapci-studenti ji mentálně nezvládli. Hned ve Starém Městě se vrhli do řeky Moravy a pokusili se tímto osobitým způsobem zkrátit cestu do milované školy. Protože byl duben, voda byla velmi studená, tak plavali oblečení, aby nečekaně nenastydli a ve škole pak zbytečně neabsentovali. Což by byla nahraditelná škoda. To se ale nepodařilo, velmi zkrehlé je museli hasiči lovit z řeky a odvézt buď na záchytku, nebo některé rovnou do nemocnice. Možná od té doby se v Hradi-

šti mezi ochmelky říká: Já se nikdy neopiju, to je škaredé. Ale občas upadám do částečné nebo úplné anestezie.

Musím však konstatovat, že postupně jsme si na ně v Hradišti zvykli. Myslím si dokonce, že bychom neradi o ně přišli. Nejenže obohacují už trvale život města shora uvedeným způsobem. Přičinili se i o mnoho dobrého. Zejména výstavní činností, spoluprací s hradištským divadlem, ale třeba i hudbou. Hradištská umprumka má stále velice vysokou kvalitu v naší době řemeslného neuměteltví.

Někteří bývalí pobudové se dokonce stali významnými osobnostmi výtvarného světa.

Petr Nikl, Otmar Oliva, Jan Pospíšil, Antonín Sládek, Ivan Theimer, Kornelie Němečková, Max Velčovský, Zdeněk Červinka, Milena Dopitová, Jaroslav Hovadík, Svato-pluk Sloveňčík, Boris Jirků, Karel Kachyňa, Vladimír Kokolia, Tomáš Měšťánek, Jan Rajlich, Jiří Vlach. Nevím, možná zrovna tito byli vzorní nekonfliktní geniové. Ale i mnozí další nejmenovaní výtečníci se dokázali prosadit nejen ve své profesi. Budme rádi, že kdysi začínali v našem městě (někteří ve Zlíně). Patří do Hradiště, budme na ně pyšní.



Návštěva Emanuela Moravce na Sv. Antonínku v roce 1942.

ZE ŽIVOTA

JIŘÍ KACHNIČKA

SPLNIL SE SEN SLOVÁCKÝCH ABSTINENTŮ

Prvním zaníceným propagátorem abstinenčních spolků v našem regionu byl Mikuláš Hájek, zvaný Studňa, z Véseku (1828–1910). Rozvinul po slováckých vesnicích rozsáhlou kampaň proti požívání alkoholu, která ovšem vyvrcholila antisemitskými bouřemi na Moravských Kopanicích, neboť Studňa považoval za příčinu alkoholismu židovské obchodníky, kteří dokázali z náklonnosti slováckých sedláků k alkoholu těžit a získávat za babku zadlužené grundy. Vytvořit pevné abstinenní hnutí se Studňovi nepodařilo, neboť koncem minulého století neměly spolky jinou možnost nežli zasedat v hospodě. To se jim stalo osudným. Členové byli plni entuziasmu a správných předsevzetí obvykle pouze cestou na schůzi, během zasedání v hostinci se však jeden po druhém vraceli ke své neřesti, takže střízlivým nakonec zůstal jenom Mikuláš Hájek. Těžce nesl slabou vůli slováckých sedláků, kteří se nakonec odvážili jediného protestu, a to ještě v silně podnapilém stavu – rabování židovských kořalen a náleven. Po potlačení antisemitských bouří byl Mikuláš Hájek – Studňa odsouzen na dva roky do vězení za probouzení rasové nesnášenlivosti. Po návratu z hradištského vězení se uchýlil do ústraní. Odstěhoval se na Staré Hutě, kde

psal básně a svoji teoretickou práci Duch střízlivosti. Dožil se vysokého věku dvaosmdesáti let, alkoholu se do smrti nedotkl a nejráději pil pramenitou vodu anebo jablečný nezkvašený mošt. Se Studňou upadla v zapomnutí i idea abstinence na Slovácku.

Oživil ji v minulých dnech právě Vladimír Doskočil. Na náš dotaz, zda nezačíná s abstinencí poněkud pozdě, odvětil, teatrálně otvíraje láhev aquily: „Státí se lepším, na to není nikdy pozdě.“

Na ustavující schůzi v Nedakonicích se sešly čtyři desítky zapřísaahlých abstinentů. Předsedou zvolili iniciátora hnutí Vladimíra Doskočila. Prvním místopředsedou se stal regionální historik a publicista Bořek Žižlavský z Buchlovic, který na schůzi vystoupil s přednáškou „Mikuláš Hájek – Studňa a jeho Duch střízlivosti.“ Druhým místopředsedou byl zvolen redaktor Slováckých novin Zdeněk Pilát. Za hlavní cíl si nově sdružení vytyčilo zakládání místních organizací ve slováckých obcích.

Vznik sdružení abstinentů uvítali zejména lékaři, ale současně vyzývají k opatrnosti. „Náhla totální abstinence u člověka, který byl zvyklý na svoji denní dávku, může zanechat trvalé následky na zdraví, například akutní vynechávání paměti. To by byl pochopitelně



Nedakonická mlékárna 3. května 1996. Zakladatelský výbor Sdružení abstinentů Moravského Slovácka (zprava): Vladimír Doskočil (předseda), Miško Eveno, Jura Pavelčík a doc. Blaha. Od této chvíle se již nedotkli alkoholu.

pro herce konec,“ tvrdí MUDr. Josef Daněk, odborník na choroby zažívacího ústrojí.

„Abstinentovat kolektivně považují za morbidní,“ pronesl na adresu sdružení bývalý herec SD B. Výtisk. „Jsou to pozůstatky kolektivistického myšlení zavedeného komunisty, které je cizí středoevropské tradici.“

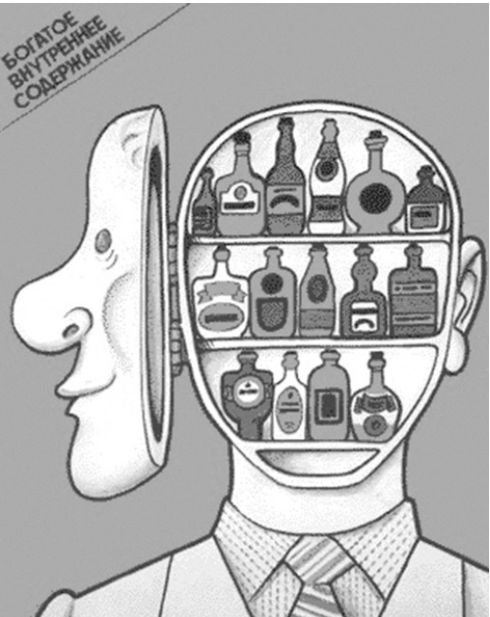
Přes skeptické názory některých odborníků, že nedožije trnkobraní, má sdružení velké plány, v nichž dominuje rozšíření nabídky nealkoholických nápojů v prodejní síti o nealkoholický fernet. Recept k jeho výrobě byl objeven v pozůstalosti Mikuláše Hájka – Studni.

ČLOVĚČE, NEBLÁZNĚTE, UŽ JSTE TU POSEDMÉ

Síla tradice. I to jsou pálenice. Patří k zvykoslovnému roku, jejich žně jsou v zimě. Ženské se tenkrát dávno scházely při draní peří, chlapi v pálenici. Dobře si pamatuju obojí. Jako pětiletý jsem trávil večery pod stolem u své babičky v kuchyni. Dlážka byla vrásčitá, měla své vrcholy, údolí a prolákliny. Připomínala hornatou krajinu kdesi hodně daleko. Chříby byly tehdy pro mě velhory. Byla hrubá, důlkovitá, i v zimě se v ní daly hrát kuličky. Ženské seděly u stolu a drhly peří. Občas zpívaly staré písně a hlavně vyprávěly. Co, kdo, s kým, jaký je ten či onen, proč ta Maňa tolik pije. Ale také hrůzostrašné příběhy, to pro nás děti, aby nás postrašily a pro život zocelily. Popíjely, byly pak čím dál divočejší, smály se, přitom roztahovaly nohy a přes všechny fěrtůšky jsme jim viděli až na plť, to byly takové tep-lé hrubé spodní kalhotky. Nebylo v tom ale nic erotického, nám to připadalo spíš směšné.

Chlapi v tuto dobu bývali ponejvíce v pálenici. Nebyli tak umluvení jak ženské a pokud měli dobrou náladu, také zpívali. Staré písně, vojenské popěvky, ale také soudobé šláгры. Ponejvíce při harmonice heligonce. Žádné cimbály ve vsích nebyly. To je klamná legenda. Pálenice má stále tu starobylost magickou sílu a chlapy přitahuje i nyní za jakýchkoliv okolností. Kamarád Ivo se rozhodl jedné zimní noci, že odejde z večírku spolužáků domů, pravděpo-dobně nebyl spokojen s průběhem. Možná mu nechutnala podávaná slivovice. On je totiž specialista. Kvas pečlivě připravuje, trnky umývá, část jich odepeckovává, zásadně nepřidává cukr. Podezřívám ho, že na dno sudu přidává trochu medu. Jeho kvas zraje zásadně v dře-věných sudech. Možná používá i některé další starodávne osvědčené postupy, na které jsme my hektici rezignovali. Slivovici má ale nejlepší. Odešel. Domů do Zlína, dobrých dvacet kilometrů. Krajina byla bílá, led chrastil pod nohama, měsíček svítil. To vše Ivo nevnímal, přitahovalo ho jediné světýlko, zářící v končině jako perníková chaloupka. Pálenice...

Ráno, když se doma Ivo probral, vzpomněl si, že jinak laskavý a usměvavý páleníčář mu s pochopením, ale káravým tónem v hlase domlouval: „Člověče, neblázněte, už jste tu posedmé.“ Co to způsobilo? Přitažlivé světýlko, které láká v noci kdejakou můru, magická síla pálenice, nebo nezřízená chuť na slivovici?



TOMU, KDO Z LEDNIČKY
UKRADL FLAŠU
SLIVOVICE, NAROSTE
PRASEČÍ RYPÁK!!!

UŽIJ SI TO!

SPS
Společnost přátel slivovice
České republiky

Kdo se moc ptá...

Jožko, co si dáš? Slivovicu, či
víno?
Vino...
Bílé, či červené?
Bílé...
Moravské, či francouzské?
Moravské...
Suché, polosuché, sladké?
Tož do řiti, nalej slivovicu...!

(Převzato z mysliveckého koštu v Koste-
lanech nad Moravou.)

HISTORIE

REDAKCE

SLAVNÉ DNY – KONEC PROHIBICE



Den, kdy byla v USA vyhlášena prohibice.



Slavné výročí! 5. prosince uplynulo osmdesát let od ukončení prohibice v USA.



Redakce doporučuje,
vyrobte si SAKÉ podle
originálního receptu:



ABSTINENTNÍ KLUB ZAMĚŠTNANCŮ FY BAŤA



Návštěva Severní Ameriky v roce 1919 učinila Tomáše Baťu vřelým ctitelem zdrženlivosti od lihových nápojů, jak uvádí ve svém článku ve Sdělení z 27. června 1925. Dále v něm označuje: „Nejsem naprostý abstinents, ale stydím se za každé požití opojných nápojů jako za svoji slabost, která mi sice neškodí, protože si posloužím jimi jen zřídka a v nepatrném množství, ale škodí jiným, zlým příkladem a tím, že by se za ty peníze dalo pořídit něco užitečnějšího.“

Nesmiřitelný boj s alkoholem vedl Baťa nejprve v továrně a později i na internátech, kde byl v tomto směru nekompromisní. Přistiženému hříšníkovu hrozila hodinová výpověď z práce. Nejednou provinilec se, po uvědomění si následků plynoucích z odhalení jeho slabosti, obrátil před bránou do fabriky a raději se šel domů vyspat.

Poté co byl Tomáš Baťa v roce 1923 zvolen starostou Zlína, rozšířil své protialkoholické působení i na město. Trnem v oku mu byl především valašský zvyk – pít tvrdého alkoholu.

Z titulu své funkce vedl boj proti zřizování hostinců s výčepnickou koncesí. Např. v červnu 1925 se na stránkách Sdělení objevila informace o záměru zrušit hospodu v sokolovně. K vytvoření správného názoru v řadách sokolů měly přispět myšlenky významných osobností, jako např. Masaryka:

„Český život byl by jiný, kdyby nebyl zalkoholizovaný. Pivaření naší inteligence jest hrob kultury. Kdo chce pokrok, nesmí pít. Píti či nepíti znamená volbu mezi dvěma světovými názory.“

Anebo Edisona: „Nepožívám vůbec lihových nápojů. Shledal jsem, že nemohu docílit

výsledků s mozkiem, který jest ohloupěn alkoholem.“

S výzvou se připojil i tehdejší starosta Sokola J. A. Baťa:

„Idea sokolská obsahuje úmysl uváděním do tělocvičen vyváděti z hospod. Tělocvičení jest protikladem hospodování. Sokol může se očistiti od hospodské ostudy jednotnou vůlí svých členů pro zachování čistého, neopilého a také nepodnapilého sokolství.“

Výsledný efekt takového působení novinovým článkem se měl projevit na mimořádné valné schůzi tohoto spolku, konané 1. července 1925, kde se mělo hlasováním rozhodnout o další existenci sokolské restaurace. Tato otázka vyvolala mimořádný zájem, což potvrdila nezvyklá účast 250 přítomných na schůzi, kteří se rozdělili do dvou názorových táborů. Starosta J. A. Baťa neponechal nic náhodě a ještě před hlasováním vystoupil se dvěma prohlášeními. První písemně zaručilo Sokolu do roku 1928 úhradu ušlých příjmů zaviněných zrušením restaurace a druhým prohlášením oznámil přítomným, že sbírka, která byla uspořádána mezi členstvem, jež se předem přiklonilo ke zrušení restaurace, vynesla 30 000 Kč. Výsledky hlasování, 148 hlasů pro zrušení a 94 proti, přeměnily sokolskou restauraci v bufet, ve kterém mělo být podáváno občerstvení všeho druhu, mimo lihových nápojů.

Dalším krokem proti pijáctví ve Zlíně bylo založení Abstinentsního klubu zaměstnanců fy Baťa v říjnu 1925. Členy klubu se stali zaměstnanci Baťových závodů, kteří o své činnosti pravidelně informovali na stránkách Sdělení. Tak se Zlíňané 24. října 1925 z článku Nový bojovník dozvěděli, že jednatel klubu poslal do

pis starostům zlínského okresu a všem místním osvětovým komisím v okrese s pobídkou, aby občany vedli ke střízlivosti. Na schůzi konané 19. října 1925 se členové klubu usnesli, že každý z nich se stává samočinně činným členem rozsáhlé kontroly požívání alkoholu nejen ve Zlíně, ale i v celém okrese. Byl vytvořen zvláštní exekutivní výbor o čtyřech členech, který měl soudit přestupky proti opilství. Dále se dohodli, že budou pořádat zvláštní besídky pro ženy. Na závěr této schůze se rozvinula rušná debata o kouření, jejímž výsledkem bylo vyhlášení rozhodného boje i proti tomuto způsobu otravy. Článek končí výzvou:

„Upozorňujeme všechny zaměstnance, kteří mají zájem na činnosti našeho Klubu abstinentsů, aby se přihlásili za členy a navštěvovali schůze. Schůze jsou nanejvýše poučné a zároveň zábavné vzhledem k širokému poli působnosti, jež se tu jednotlivci naskýtá. Vedeny jsou často dlouhé a rozumné debaty o tom, co se vykonalo a co se ještě vykonati má. Ženy a dívky neměly by rovněž v tomto klubu scházeti.“

Ve Sdělení se 7. listopadu 1925 opět objevil článek pod názvem Z činnosti abstinentsního klubu zaměstnanců fy Baťa. Zlíňané si přečetli:

„Dne 3. listopadu konala se čtvrtá schůze abstinentsního klubu našich zaměstnanců za účasti 92 členů a 4 hostů. Definitivně vyřešena otázka, aby se schůze konaly pravidelně každé úterý v 6 hodin. Pak se ujal slova p. chef Tomáš Baťa, který nám jasně vyložil jeho názor na alkoholní otázku, zejména ze stanoviska hospodářského. Byla nám všem milá návštěva našeho chefa, demokrata, který i přes svoji ohromnou zaměstnanost věnoval nám dobře 30 minut svého vzácného času, aby nás nejen poučil o abstinentsních otázkách a dal dobré rady, ale aby se s námi i srdečně pobavil. Současně dal návrh na zřízení veřejné hovoriny ve Zlíně a slíbil hrazení výloh, spojených s účastněním se brněnských kursů. Děkujeme na tomto místě ještě jednou našemu chefovi za jeho laskavost podporovati všestranně naše hnutí.“

Tato schůze byla ukončena slavnostním složením slibu, který zněl:

„Prohlašuji, že jako člen Abstinentsního klubu zaměstnanců fy Baťa nebudu vůbec požívatí alkoholické nápoje, jakož i tabáku. Dále zavazuji se pracovat ve prospěch abstinentsního hnutí slovem i příkladem a považuji porušení tohoto slibu za nečestné jednání a vylučuji se sám z klubu.“ Poté následovalo rozdání legitimací a odznaků.

Šestá schůze abstinentsního klubu konaná v úterý 17. listopadu 1925 byla určena výhradně střídatelství. Jednohlasně byl ustanoven střídatelský odbor. Tři zvolení členové měli přijímat vklady ze střídanek a ty pak hromadně uložit v závodní spořitelně na 10% úrok. Klub se rozrostl na 122 členů.

Ve Sdělení 21. listopadu 1925 vyšel článek Naše ženy pro ostřízlivění, který hodnotil přednášku na téma V boji o lepší život takto:

„Na den 18. t. m. podařilo se nám získati milou pracovníci abstinentsní, spisovatelku paní Jindřišku Wurmovou z Brna, která nám a zvláště našim ženám ve svojí 2 hodinové přednášce představila dobro, které koná abstinentsní hnutí. Poukázala hlavně na našeho pana presidenta a dávala ho za vzor abstinentsa. Připomněla jeho heslo: „Národ pijanů je národem otroků.“ Nabádala, bychom z tohoto dobrovolného otroctví a bídy alkoholu se vymanili, svojí vůlí, svojí silou. Přednáška procítěna byla duchem abstinentsním a touhami po trvalém míru světovém. Přednášející zapůsobila na naše ženy jak citově, tak i rozumově. Uváděla posluchače v hluboké pohnutí při líčení událostí ze svých zkušeností, ze svých návštěv v nemocnicích, ústavech pro hluchoněmé, choromyslné, slepé atd. Zrovna tak vyvolala přímo nadšené posluchačů při vypravování, kterak na školách obecných i měštanských setkává se s porozuměním pro abstinentsi u těch nejmenších. Upozorňuje rodiče a starší občany, aby tyto dětské snahy abstinentsní podporovali hlavně příkladem, poněvadž dítěti bránit a sami pít, to je lhaní. Tuto zajímavou přednášku provázela řada světelných, přílehlých obrázků.

Nakonec poděkovala paní spisovatelce za všechny zúčastněné ženy pí Červenkovou a vyžala ty, které chtějí se státí úplnými abstinentskami, aby utvořily kroužek. Na tuto výzvu přihlásilo se 50 žen ku spolupráci.“

Na schůzi abstinentsního klubu 25. listopadu 1925 se však dostavilo pouze 69 mužů a 10 žen. Na programu byla příprava silvestrovského večírku. Zkouškou organizování takové oslavy se stala mikulášská besídka pořádaná dne 9. prosince 1925. Na stránkách Sdělení se pak členové klubu podělili se čtenáři o své dojmy z večírku následovně:

„Je možno býti veselým, společenským bez alkoholu a bez kouření. Bratr Valenta řídil stolové hry, které přinesly mnoho srdečného veselí a hlavně, na což klade br. Čeněk důraz, v těchto hrách jsme se vzájemně poznali. Zná takových her mnoho a nechce nám je všechny najednou ukázat, až zase něco přijde. V 9 hodin oznámil br. Valenta, že nám zde Mikuláš zanechal spoustu dárků a že ho pověřil, aby nám tyto za něho rozdál.“

Ve Sdělení z 12. prosince 1925 byla otištěna následující pozvánka:

„Prvního abstinentsního Sylvestra pořádá letos Těl. jednota Sokol a Abstinentsní klub zaměstnanců firmy T. a A. Baťa v sokolské dvoraně. Bohatý program sestává bude z vystoupení prvotřídních umělců i našich členů a provedena bude: koncertní hudba, recitace, kabaret, divadlo, zpěvy, půlnoční scéna atd. Ženy a dívky, připravujte své muže a šohaje na tohoto Sylvestra, kde budete mít zábavu ve zdravém vzduchu, neprosyceném výparů lihovin a neotráveném kouřením. Vraťte se k přirozenému životu a též k přirozeným zábavám, užijte více s čistou myslí, budete mít větší radost ze zábavy, při které chtějí pořadatelé ukázati vyšší cíle zábavy bez pití a kouření.“

Na valné hromadě klubu konané 1. února 1926 za účasti padesáti dvou členů vystoupil předseda abstinentsů MUDr. Gerbec s hodnocením dosavadní činnosti. Oznámil, že se uskutečnilo 15 schůzí, 2 přednášky pro 600 posluchačů a rozdáno bylo 11 000 letáků.

Na počátku roku 1926 byla zřízena abstinentsní restaurace Beseda (dnešní restaurace Morava), kde se v klubovní místnosti scházel abstinentsní klub.

Dne 5. března 1927 se na stránkách Sdělení ale objevila tato lakonická zpráva: „Abstinentsní klub žádá bývalé členy o navrácení odznaků i legitimací a všech věcí patřících klubu každé úterý v klubovní místnosti v Besedě.“

Poslední zpráva o abstinentsním klubu se ve Sdělení objevila v roce 1928. Zdá se, že to byl jeden z mála neúspěšných projektů Tomáše Baťi, ne-li jediný.

TENKRÁT

REDAKCE

AMERICKÉ ŽENY

Rty, které se dotkly alkoholu, nesmí se dotknout rtů našich.



Carry Nationová, bojovnice proti alkoholu, se narodila v Kentucky položené matce a přísné věřícímu otci.



CO TĚ NEPÁLÍ... aneb JAK SE PÁLÍ V RAKOUSKU

Téměř neuvěřitelný popis skutečné události

Zážitek, který chci vyličit, se odehrál před lety letoucími. Stalo se, že urostlý a statný Moravan procházel Weinviertlem, největší souvislou vinařskou oblastí Rakouska, která na severu přechází v moravský kraj, doprovázen Rakušanem vysloveně drobné postavy. Zastavili se, usadili se, stali se sousedy.

Mužiček z Burgenlandu obdivoval chlapáckého Moravana a ve všem ho napodoboval. Snil o tom, že jednoho dne bude tak zocelen, že se svým vzorem udrží krok do poslední skleničky. Ať to stojí, co to stojí. Nevynechal příležitost, aby si neotužoval tělo i ducha s vidinou tohoto budoucího vítězství. Příhodu s tím související vám chci vyprávět.

Naši dva hrdinové se kamarádili s českým Němcem, kterého sice z vlasti vyhnali, Čechům však zůstal nakloněn. Byl to génius na všechno. Vyučoval na nejvýznamnější umělecké univerzitě v zemi a dokázal z celého vozového parku šmahem vytvořit jeden automobil a přebudovat ho na pálenici. Jednu vlastnil a byla zbrusu nová. Nastal čas a tři kamarádi se rozhodli zbavit pálenice panenství. Načerno, neboť je zarážely nebetyčné poplatky, které by si stát za povolené pálení vyžádal, a také je lákalo zakázané ovoce. Netušili, že jen o kilometr dále na sever musejí Moravané sahat ještě hlouběji do hubenějších kapes, aby si pálení užili legálně.

Trojice dobrodruhů naplnila kotel a rozdělala pod ním oheň. Seděli se kolem, překlápili dvě přepravky jako stůl, rozesadili se na další a rozložili hostinu. K chlebu

přikusovali slaninu s cibulí a vše náležitě zapíjeli výhradně nápoji k této příležitosti vhodnými a uzpůsobenými. Český Němec se zářivou křtící vysvětloval svým nábožně naslouchajícím sekundantům jak správně postupovat a čeho se vyvarovat. Pak seděli, povídali, dávali k lepšímu. I když bylo znát, že dva ze tří ve znalostech pokulhávají.

Když za nedělního úsvitu zjišťovali, jak jsou na tom, podivili se velice. Vždyť všechno utěsnili, jak nejpečlivěji dokázali! Přesto jim do pomyslného slivovicového nebe uniklo celých dvanáct litrů cenného moku. Šest litrů vypálili, z čehož tři už byly vypity. Bolestně si uvědomili, že se něco cenného může skutečně „jen tak vypařit“.

Po několika snídaňových pivech společnými silami naložili pálenici na dodávku. Kantor skočil za volant a rozvřil šterk. Trpěl totiž nutkavým přesvědčením, že musí dorazit domů dřív, než se dostaví jeho rauš. Stihne-li to, nemůže mu nikdo vyčítat řízení pod vlivem.

Ponechání o samotě, vrátili se moravský vzor a burgenlandský učedník k čerstvě vypálenému nápoji, dopodrobna ho zkoumali a prokládali ochutnávky dalšími a dalšími pivy. Zrovna když zvažovali, je-li lepší druhé pivo otevřít, anebo si jím chladit čelo, zastihla je poděšená zpráva: „Někdo nás musel v noci vidět! Podle značky si zjistili, kde bydlím, a chtěli mi zabavit palírnu!“

Burgenlandan začal sakrovat, jak mu zobák narostl.

„Je pryč.“ „Jak pryč?“ „Ukradli ji.“ „Jak ukradli?“ „Nebylo zamčeno.“ Ze zmateného rozhovoru vyplynulo, že se palírna ztratila. Teď byla dobrá rada drahá. Přišel s ní jako obvykle se životem smířený Moravan: „Tak pomalu. Víme, jak pan profesor řídí. Víme, že jel serpentínami u Fahndorfu*. Víme, jaké odstředivé síly...“ Rozhodně a zároveň ladně, jako ostatně vždy, si náležitě přihnul a pokračoval: „Navrhují, abychom vytvořili rojníci. Ty pojedíš dolů, já pojedu nahoru a my tu palírnu obklíčíme.“ Jak řekl, tak udělal. Vyrázili hledat palírnu, i když netušili, kde by mohla být a jestli tam ještě bude. Popojížděli, vyhlíželi ... a našli! Uprostřed planiny, kde vzrostlý les padl za obět vášnivým milovníkům bílého sportu, si palírna vyhrývala mosazné břicho v paprscích zimního slunce. Naši dva kamarádi se objali jako bratři, zajasali jako vojáci, kterým se donesla zpráva o konci války, a zaplakali dojetím. Nestyděli se za slzy, vždyť to byly slzy ulehčení, vždyť jim ze srdce spadla celá skála! Opatrně palírnu vyzdvihli, šetrně ji naložili a láskyplně utáhli řemeny. Se slavnostním pocitem v hrudi se blížili k domovu Burgenlandana, vědouce, že tento den je slavný den. Den nalezení!

Když došla čerstvě vypálená slivovice, vypili nejdříve pivo a pak i víno. Pak profesor na svůj věk velmi křepce skočil za volant, naturoval motor a vyrázil.

Pod čely obou protagonistů začal hlodat červ donašečství. Ale souznění bylo předcho-

zí noci tak silné a společný zážitek následného dne tak oblažující, že dali přednost slepé důvěře a stejně slabozrakému porozumění.

**Oblíbená destinace dolnorakouské smetánky, místo bohatého výskytu prominentních hostů. Lyžování na ledovcích dost dobře neumožňuje nadmořská výška 217 m. Sněžná děla prý v historii naháněla hrůzu tureckým rejtářům; bohatá fantazie jim napovídala, že je to dábelský vynález a nepřemožitelná zbraň. Členové Prvního Holabrunnského ski klubu kromě toho tvrdí, že vojska Varšavské smlouvy se v roce 1968 zastavila, když v bezprostřední blízkosti hranic zahlédla tyto tajuplné stroje.*

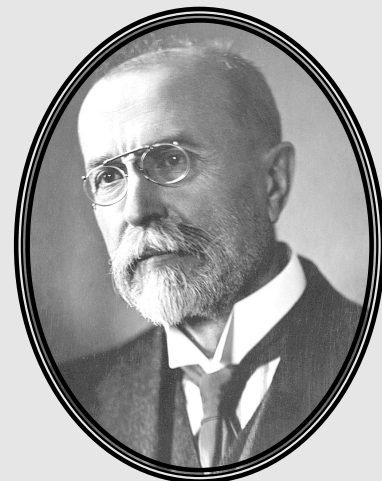
CITÁTY SLAVNÝCH

T. G. Masaryk

(7. března 1850 Hodonín – 14. září 1937 Lány)

T. G. M se po návštěvě u Tolstého rozhodl, že přestane pít. Prý v tom hrálo roli i to, že se bude věnovat politice. A politik přece nemá pít. /Dnes směšné, že?/

Později zaslal své rozhodnutí nejlepšímu svému kamarádovi malíři H. Schwaigerovi. Ten mu korespondenčním lístkem odpověděl: „Máš recht, Tomášu, žes přestal pít. Já už také nepiju, protože nemůžu.“



Budoucnost patří střizlivým.

V hostinci se prodává chudoba, nedokrevnost a souchotě. Můžete si koupiti i padoucnici.
T. G. M.

Všecky dlužníky upozorňujeme, že lhůta, již jsme jim povolili k vyrovnání se s námi, totiž den 1. února se blíží. Kdo tedy chce ujít nemilé dojista žalobě, ať neotálí nám zaplatiti. Nech si nikdo nemyslí, že vydavatelé novin mají peněz nazbyt a že mohou ročně darovati svým odběratelům na tisíce. I pokladna vydavatele může mít své dno.

Přátele a příznivce své i našeho slovenského lidu prosíme, aby rozšiřovali list náš na Slovensku a aby nám zasílali rychlé a stručné zprávy o všech událostech jež se kde sběhnou.

CO PÁLIA NA MYJAVE?

Praví myjavskú slivovicu dodnes pália z bistrických sliviek a má obsah alkoholu 51 až 52 stupňov. Iná je buď z durancij, alebo môže byť mjěšaninu durancijí s bistrickými slífkami. Obsah alkoholu zostáva nezmenený. Pri takom obsahu a tradičným postupe pálenia – bez urýchl'ovania, je slivovica hladká, aromatická, vonia po ovoci a nepáli v hrdle. Pri zapálení zápalkou horí a pro zatrepaní vo fl'aši drží retjášku.

Na určovanie stupnovitosti používali liehomer. Rjadní gazdovia vedeli určiť stupne aj podl'a toho, ako reagovalo ich hrdlo. Ak priveľmi páli, mala veľa stupňov. Ak bola príliš jemná, ani nezaškrábla, bola slabá. Ale keď bola hladká a zároveň ostrá, mala presne 51 až 52 stupňov. Grádi odhadovali gazdovia aj podľa retjáški. Ani slabá a ani príliš silná slivovica ju totiž neudrží dlho. Iba 51 až 52 stupňová má retjášku peknú, poskladanú z malých pravidelných goráljek. Další spôsob na určenie množství alkoholu bol ten, ktorý používali počas pálenia...

...do gíbla, ket hu budeš ljat, bude robít povrchu gorálki. Nije dokola jako ve flaši, ale na vrchu urobí takú penu s gorálčkami. Ket bude mat dve tretini malích a jednu veľkých, tedi bude mat presne padesát dva stupní.

Z viacerých druhov slivovice a množství ovocných pálení vedeli pri košťovke len ozajstní odborníci podl'a chuti zistiť, z akého ovocia bola vypálená.

...Nalejš si do štamprle. Najlepšie do toho komínka, lebo jako temu hovoria aj zuska, lebo ces to dlhé hrdlo pomalúčki teče a tedi krásne cítíš vôňu toho páleného. S konca jazyka hu pustíš na koren a hnet vjěš, s jakého ovocá lebo s čeho to pálené je. Ket sis není ešče istý, daj si kapalinu na prst a rozetři si to na chrbet ruki, tam, de je tá jamka medziva palcem a ukazovákem, tam je taká tenučká koža. To potom dobre ovoňaj a tam uctíš vôňu but jabúček, lebo reži, alebo toho, s čeho to vlasne je. To už sa nemúžeš pomílit.

Veľmi priaznivo posobí na slivovicu čas. Čím je staršia, tým je chutnejšia. Nadobúda žltkastú farbu a jemnú madovoslatkú chuť. Žltkastú farbu možno docieľiť aj potfukom tak, že na spodok fl'aše gazda nasype postrúhanú sušenú slivku alebo slivovicu uskladní do dubového súdka. Ale tú pravú chuť skutočne

starej slivovice nezíska žiadnym podvodom.

Okrem doposiaľ spomenutých druhov slivovice, v Myjave gazdovia pália aj následovné:

Kvóskovica, kóstkovica – do kvasu pridajú rozdrvené jadierka zo sliviek. Táto slivovica má jemne nahorklú chuť a vonu po mandliach. Ešte na prelome 19. až 20. storočia predstavoval výťažok z desiatich litrov kvasu jeden, až jeden a pol litra slivovice.

Ras jedna pani s Kostelného došla ke mne páliť. Kvas bohvejako nevizjeral, mislel som, že bude slabí. Začal som páliť a tu srazu s neho tjéklo a tjéklo a sila tam furt bola. Natjéklo toho veru neúrekom, ani penazí pri sebe tolko nemala. Pitalch sa jěj, jako ten kvas robela a ona, že jako dicki. Ket mi hovorela, jako ho robela, na ništ zvláštne zme nedošli. Kvas vizjeral slabí, a aj ból, no tjéklo z neho, žech ešče takej sili ani nevidel.

Belovica – destilát zo žltých sliviek, belíc. Je príjemne aromatická, hladká a veľmi vzácna. Belice sú totiž oveľa náročnejšie ovocie na ošetrovanie aj klimatické podmienky jako „klasické“ slivky. Belovica je dodnes považovaná za nejlepší a nejvzácnější druh slivovice, čo sa odráža aj na jej cene. Je špecialitou myjavského regiónu a dnes sa v čistej forme vyskytuje len veľmi zriedkavo. Často „gazdovia“ do suda na kvas miešajú bistrické slivky a belice v pomere 2:1. Takýto destilát je chuťovo hladší než typická slivovica a zároveň jemne vonia po beliciach. Oproti bistrickým tečú podstatne slabšie a výťažok z desiatich litrov kvasu je približne len deväť decilitrov.

Mirabelovica – pálenka z mirabeliek je novodobejšou a ojedinelou záležitosťou. Plody mirabelky majú v porovnaní so slivkami málo dužiny a veľké kostky, preto je výťažok z ich kvasu malý.

Okrem spomenutých destilátov z roznych druhov sliviek, radených medzi slivovice, pália v Myjave aj z iných druhov ovocia:

Jabúčkovica – destilát z jabl'k. Jej chuť je menej výrazná, preto ju v regióne zriedkavo komzumovali v čistej podobe. Ale pálili ju hojne, lebo slúžila jako základ na dochucovanie bylinkami, drobným ovocím a roznymi druhmi korenín. Takto vznikalo typické zelinkové, horcové, pupkové, zázvorové, madové,

drienkovica, ale aj kmínovica a peprovica... Jabl'čkovicu upravovali aj tepelne a počas zimných a sviatočných dní z nej pripravovali typické varené pálené s madom a omastu, hriate.

Hruškovica – destilát z hrušiek. Najvhodnejšie na pálenie boli takzvané pastorki, hniličky. Tieto plody neboli príliš vhodné na priamu konzumáciu pre svoju trpkú chuť. No i tak destilát z nich mal vyváženú chuť a príjemnú voňu.

Oskorušovica, oskoruša – destilát z plodov oskoruše. Je to vysoký mohutný strom, ktorý v súčasnosti sadia len zriedkavo. Jeho plody totiž nie sú vhodné na priamu konzumáciu a majú len jednostranné využitie. Sú hruškovitého tvaru, podobné plámkam divorastúcej hrušky. Podl'a informátorov boli vhodné len na pálenie. Destilát z nich má charakteristickú trpkohorkú chuť, ktorá sa zjemní až rokmi skladovania, čím získava sladkastý nádych. Kvalitná oskorušovica nebola nikdy bežne dostupná a jej cena v porovnaní s ostatnými ovocnými pálenkami je teda oveľa vyššia. Nepálili ju každoročne, no vždy načjérno. Má výnimočne liečivé účinky pri roznych tráviacich ťažkostiach, žalúdočných problémoch a takisto je považovaná za výborný regulátor stolice.



Denní zprávy

OBĚŤ KOŘALEČNÍHO MORU

Oběť kořalečního moru. Píše se nám z Hluku. Dne 9. ledna 1886 v sobotu večer vypravili se Jan Peprníček a Frant. Řiha, dělníci cukrovaru Uh. Ostrožského, na noc domů do Hluku. Předně ale se zastavili u „Jakubka“ v Kvačicích posilnit se na té šedé, načež zotavivše se, vydali se na cestu. Po takovém zotavení, jak ani jinak možno, dostali páni švagři kuráž a dali se spolu do hádky. Následkem čehož Frant. Řiha prohlásil, že mu netřeba jíti se švagrem, vrátil se zpět, kdežto Peprníček šel zase do Hluku. V neděli ráno však Řihy v Hluku nebylo, až k večeru lidé cizí, jdoucí do Hluku, přinesli zprávu, že u silnice za topolem leží člověk zmrzlý. Vypravili tedy z Hluku vůz a dovezli Frant. Řihu zmrzlého do Hluku. Jak Řiha, tak i Peprníček byli dříve dosti zámožnými neb mimo jmění manželky měl každý půltvrtní lán. Nechtělo se jim však na svém pracovati. Vše pohltila to šedá, a teď hlad je donutil, že vyhledávají práce v továrnách. Bývá to tak vždy – kdo se té šedé zasněží, ta mu zůstane věrna – až do hrobu.

ÚTULNY PRO PIJÁKY

Ministerstvo spravedlnosti právě zaslalo předsednictvu poslanecké sněmovny Říšské

rady návrh zákona o útulnách pro pijáky, jehož jednotlivé odstavce v podstatě zní následovně: Za účelem obmezení pijáctví a dozoru k osobám jemu oddaným mohou být zřizovány veřejné útulny pro pijáky, t. j. ústavy k odvykání pijáctví. Právo ke zřizování asylů takových přísluší státu, zemím, okresům i obcím. Rovněž několik zemí může se spojit ke zřízení společné útulny pro pijáky. Přijímání do ústavů těchto děje se buď dobrovolným vstoupením či nuceným příkázáním. Osoby, které se stávají občas neb trvale opilci ze zvyku, mohou býti k vlastní žádosti přijaty do útulny, pokud v ní místo stačí, pakli lze vůbec ještě na vyléčení jejich nadít. To se vše může stát jen tehdy, když lidé takoví osobně učiní před soudem prohlášení, že hodlají do útulny podobné za účelem odvyknout si pijáctví vstoupit. Oni pak také nemohou více o své újmě, kdy by jim bylo libo, ústav opustit, nýbrž jsou úplně rovni ostatním ošetřovancům, kteří donucovacím způsobem do útulny byli dodáni z usnesení soudu.

OCHRANA PROTI CHOLEŘE

V ruském Polsku na hranici Haličské se objevila opět cholera epidemicky a jest se tedy co obávati, že by do Rakouska zavlečena byla. Proto jest zapotřebí ochranné prostředky, jež jsou v obci známé, zachovávatí.

NEPŘÍSTOJNOST

Ve čtvrtek při promenádním koncertu v Uh. Hradišti bylo obecenstvo zrovna rozehnáno smrdutým kouřem, který po celou dobu koncertu se v pravém toho slova smyslu valil z Prostřední ulice na Mariánské náměstí z nově vystaveného domu, kdež se vytápěním suší místnosti. Což by se to kouření nedalo odložití na noční dobu?

RÁD JELENÍ MASO

Fr. Nedoma ze Stupavy věděl, že několik jeho kamarádů našlo jelena zabitého poblíže lesa, kteří ho dovlékli do dědiny a zde se masem dědili. Nedoma si uřízl též, jak tvrdí asi funt, a domů odnesl. Kamarádi, kteří byli již dříve za to potrestáni, prozradili Nedomu a tento byl za to odsouzen na 6 dní vězení. Na to pravil Nedoma: Za kousek červivého masa je to moc.

CHUTNALO MU PIVO

Leopold Steif má v Kyjově sklad Jarošovského piva a dal v říjnu 1894 svůj sklep podezdití. Mezi zedníky byl též František Polášek, zedník z Vlkoše, při onom sklepe

zaměstnán a doznává, že v čase, co práci tam konal, čtrť hl. piva vzal a je domů dovezl. Leopold Steif cení ono pivo na 2 zl. 50 kr. a bečku na 3 zl. Františku Poláškoví dává se mimo to ještě za vinu, že se spolupracovníky jeden aneb dva čtvrt hl. piva stáčeného po 2 zl. při práci vypil, poněvadž Leopold Steif mezi sudy 3 prázdné bečice našel a poněvadž skoro všichni soudruhové jeho doznávají, že vskutku se pivo ze dvou čtrtňat vypilo a že Polášek z obou, pot. toliko z jednoho pivo pil. Není tudíž žádné pochyby, že i toto pivo bylo společně ukradeno, a musil se z toho tudíž zodpovídati před zdejším krajským soudem, kdež za jeho skutky vyměřen mu byl trest šestinedělního těžkého žaláře. Přišlo mu to pivo draze!

MOCNOST KOŘALKY

Není tomu dávno, co v jedné obci Slovácka, kterou nechceme jmenovati, spili se dva mladíci tak silně, že na cestě domů jeden málem by byl zmrznul a druhý vyrazil si oko a nyní se léčí ve Vídni. K takovým smutným koncům vede ten hrozný hřích kořalnictví. Kéž se to jednou napraví. Sloužiž tento smutný úkaz za odstrašující příklad.

ZASLÁNO

REDAKCE

ZASLÁNO

ZACHOVÁNÍ ZDRAVÉHO ŽALUDKU

Osvědčeným domácím prostředkem k zachování zdravého žaludku jest Frolcova boro-vička stříbrnická. Oživuje, podporuje a upravuje chuť k jídlu a mírně a bezbolestně počistivě působí na tak známé následky nestřídmosti. K dostání jest na adrese Ivo Frolec, Stříbrnické paseky č. 99. Proti předeslání 100 rublů zasílá se malá láhev, proti předeslání 180 rublů láhev velká. K dostání též v hlavních skladech Slováckého muzea v Uherském Hradišti.

Z POSVÁTNÉHO VELEHRADU – SLASTI EXEKUTORA

Dne 23. 5. t. r. byl exekutor Bernard Brhlík poslán k domkáři Slavomíru Gregůrkovi do posvátného Velehradu. Brhlík zašel do domu jeho i s radním obecním Janem Gogolou. Chtějíce provéstí zájem svršku za účelem zapravení školního platu se zlou se potázali. Chtějíce mu zabaviti ještě dobytek, domkář zvedl pěsti a hrozil slovy: „Jak se opovázíte mně něco zabaviti, máte pantok na hlavě. A ty také,“ pohnul pěstmi k radnímu. A posílen láhví od židovského vinopala vkročil zpět do domu svého, který petlicí pojistil.

PROSBA K LIDUMILŮM Z VALAŠSKÝCH BĚDNÝCH HOR

Dochází nám úpěnlivá prosba z valašských pálenic. V letošní ukrutné zimě nám mnoho stromů slivovičných pomrzlo a hrozí velká bída na Valašsku. Prosíme lid slovácký lidumilný o pomoc o laskavé milodary a skutek milosrdenství. Zachraňte lid náš valašský zasláním mladého stromoví kadlátek, dorancí, gulovaček, slivek, bělic, trnek či jiných odkopků vašeho slunného Slovácka. Ubohá chudina Valašska vám žehná za vaše milodary. Neboť slivovice – toť valašský lid v tekutém stavu.

DVORNÍ DEKRET

Vedle dvorního dekretu ze dne 23. září 1835 máme u nás povolení ku daně prosté výrobě pálenky v obnosu 56 b. 50% silné čili 28 litrů stupňů. Průvodním nařízením z roku 1888 10. srpna stává se toto prohlášení illusorním, neboť §1. odst. 3. praví: „Každý, kdo kořalku vyrobíti chce bez daně, musí kvas na vlastní půdě a ve vlastní budově vypáliti.“ Kde pak může sobě hospodář kvůli 10 litrům kvasu, které pro sebe bez daně

vypáliti smí, kde pak může poříditi sobě kotel, aby vyhověl průvodnímu nařízení zákona zmíněného!? Kotel, který by ho stál na 100 zl. a – v něm jednou za 5 roků bude pálití. Nacházíme proto v obcích všeobecně po jednom nebo dvou kotlech, kde celá obec pálí, arcíť s daněmi. Kotle ty jsou paušalované zdaněné, a proto vysvětlitelným ten ruch u nás po článku p. Buriana. Abychom vyhověli průvodnímu nařízení ze dne 10. srpna 1888, navrhoval jsem obcím zakoupení společného kotlu přenosného, který by pak libovolně na každý pozemek se přenášel a souseď tak využítkovali výhodu pálení bez daně. Jest pravda, že by palírna s kotlem přenosným byla více méně pod širým nebem; ale to nevadí; ba vadí ještě méně, když připomeneme, že dle zákona o pálení bez daně smí se v palírnách těch pracovati pouze od 5 hod. ráno do 7 hodin večer. V noci je destilace vyloučena!

S KOPCA AJ STARÁ OVCA

Ó kdyby místo kořaly a s ní spojené nemravnosti vzdělání a cnost rozsíval, kde by lid ten již býti mohl! Bohužel, že nám každý pobyt mezi lidem tím jest deportací na Sibiř, že hledíme odtud jako z očiště vyváznouti. Kdybych já rozhodovati mohl, dal bych každému učiteli na Kopanicích o 300 zl. více než-li na místě jiném; pak by zajistý tam déle pobyl, zdomácněl by mezi lidem tím, získal by lásky a důvěry jeho, byl by mu nezištným rádcem a pomocníkem, apoštolem, jenž by jej vymanil ze sítě kořalky a z ní následné bída a mrzké poroby tělesné i duševní. – „S kopca aj stará ovca.“ Praví Slovák. Pravdu toho zkusili jsme i my, lehce s příkré straně pěšinou ke Hrozenkovu sestupující. Šli právě z „hrubé“. Jako májový květ pestřily se stezkami od Hrozenkova na vše strany do vrchu stoupající řady junákův a děvuch. I my jeden takový proud potkali. Skutečně, ale, prosím vás, mojí to neřekněte, tolik svižných postav a pěkných tváří pohromadě již dávno jsme neviděli! Zejména dvě děvčata v čistém pestrém obleku měla postavu a tváře, že sám Rafael pěknějšího modelu neměl. Ó kořalo a bído, jaké babizny v deseti letech z nich uděláš! Na Hrozenkově zašli jsme do hostince páně Vojáčkova. Nálevna plna Slováků, že by jablko nepropadlo – byla prý výplata. Tlačili jsme se do druhého pokoje. U dveří stal mohutný Slovák v haleně šeptaje cosi, nahnut jsa sedícímu kamarádu. „Očuj, krstný (poslyš kmotře),“ zaslechnul jsem. Vtom však hlava líhem asi naplněná sklonivši se vyšinula ostatní tělo do vratké polohy a natáhnutá noha mně krpcem takovou ránu dala do slabin, že mne ihned zvědavost přešla, a já horempádem za dveřmi pokoje ochrany hledal.

ZE ZAHRANIČÍ

JAN CHALUPA

Valaši jsou chlapi silní jak ta jejich slivovica

Zaslechl jsem vyprávění v hospodě Pančava na Vsetíně.

Jeli za sebou dvě starší Felicie původem ze Vsetína. Za nimi jakýsi frajer s pražskou poznávací značkou. Felicie byly pomalejší, pražský machýrek za tmavými skly nadupaného auta čím dál netrpělivější. Blikání, houkání, najíždění a vytlačení ze silnice. Všelijaké myšky a nájezdy. Ve velmi nebezpečných úsecích mezi Valašským Meziříčím a Vsetínem. První felicie raději zahnula a zastavila na krajnici.

Náhodička tomu přála, všichni se sešli po několika minutách na parkovišti na náměstí ve Vsetíně.

Pražák, oháknutý dle nejnovější módy, boty špičky, černé brýle, přestože sluníčko bylo za mraky, ořetízkovany, napomádovaný. Začal cosi vykřikovat a urážet.

„Tož vitaj na Valašsku, ty sviño, já tá naučím fídit.“ Následovaly dvě krátké, ale výživné facky. Pražák se sebral ze země, rozběhl se a prudce nakopl staříčkou důchodkyni – felicii.

„Tož tobě to nestačilo, podegro!“ Valach otevřel kufr, vytáhl motorovou pilu a zručně, bez zaškobrtnutí, s profesionální rutinou uřízl na tom nóbl autě zadní nárazník. Pražák zkoprněle hleděl, překvapen jak vyoraná myš.

„Třeba sa naučíš jezdit pomalej, hňupe.“ Pilu pečlivě uložil, zamával a rozvážně odjel směrem na sídliště Luh.



Slovačka vzala si Čiňana. V Clevelandu v severní Americe vycházející slovinský časopis „Hlas“ oznamuje, že se tam Slověnka Marie Havričáková provdala za Čiňana.

Máte vypálené? Rádi koštujete?

ČTĚTE DOBRÝ DEN

JEDINÉ SLOVÁCKÝ TÝDENÍK PŘINÁŠÍ PODROBNÝ PŘEHLED KOSTŮ SLIVOVICE NA SLOVÁCKU S ŘADOU REPORTÁŽÍ Z NEJZAJÍMAVĚJŠÍCH MÍST

DOBRÝ DEN S KURÝREM - NOVINY, KERÉ VONÍJÚ TRNKAMA

V ŠENKOVNÁCH, PALÍRNÁCH A HOSTINCÍCH SESBÍRANÉ (3. část)

Hospoda Karásek, Otrokovice:

Zasněně vzpomínají dva kamarádi, důchodci, dříve pracovníci místní STS /strojní traktorová stanice/. Nadšeně líčí tehdejší prvomájový průvod. „Tvořili jsme výborný kolektiv, brigádu socialistické práce. O práci ale moc nešlo.“ Pijí rum a pivo.

„Taková krásná doba to byla kdysi. Zazpívali jsme si v prvomájovém průvodu Hydrocentrálu nebo tú druhú – „Bud’ v práci v šest.“ Zasněně hledí do doby dávno minulé, nenávratně zapuzené.

Hospoda Pančava, Vsetín:

Valaši a kupodivu pijí víno.

Tady prý, v této hospodě, kdysi působil valašský enfant terrible, muzikant naturista Jan Pelár, který hrál i na národopisné výstavě v Praze. V těch dávnych letech vypomáhal s roznášením vína hostům. V kuchyni víno poněkud ředil vodou. Protože si čas od času loknul. Pančoval.

Hospoda Pančava, Vsetín:

Podle této příhody pak vznikl i název hospody. Pančava.

Ale jsme v roce 2010. Valašci jsou poněkud zamlklí, večer je bezkonfliktní. Do poklidné až líné atmosféry v hospodě Pančava vykřikne jeden z hostů citát věnovaný slivovici:

„Slivovice, toť náš valašský lid v te-
kutém stavu.“ Pak usedne a hloubavě se zahledí do štamprle se slivovici doma vypálenou. Koštoval jsem, byla výtečná. Líbila by se Ivoši Frolcovi. Byla v ní cítit jádérka.

Hospoda U Pučalíka, Mařatice:

Místní občan se nemůže dočkat prvního hltečku. Očividně strádá. Upřeně hledí na kapající zdroj radosti, první štamprlu slivovice. Objevuje se však přepadovka, paní jeho domu. Probíhá mezi nimi napjatá, tichá debata.

Tu náhle, patrně pod neoprávněným naléhavým a obtížným požadavkem ženušky, otec rodiny vyskočí a zoufale volá:

„Matko, blázníš! V domě není kapky alkoholu a ty si chceš kupovat podprsenku?“ Debata je rázně ukončena, žena odchází s tichým porozuměním ve tváři.



TRADICE

JOSEF HAMŠÍK

Napajedelské pálení



Nejstarší dostupné prameny uvádějí, že v panské, tzv. Hrubé hospodě, která stojí blízko původního brodu přes řeku Moravu a kde se ubytovali formani jedoucí v 18. století po tzv. solné stezce, musel krčmář, který měl hospodu v nájmu, nejprve vyčepovat určité množství panské pálenky a teprve potom mohl prodávat pálenku vlastní. Z toho lze usuzovat, že i napajedelská vrchnost dle dostupných informací vyráběla vlastní pálenku, a to v tzv. Panském domě s č. p. 183. Zde se zpracovávaly hlavně ovocné kvasy. V roce 1759 odkoupil od panského velkostatku tuto palírnu Emanuel Löwy, který využil tradice koupeneho podniku a výrobu rozšířil. Pálení slivovice a borovičky bylo rozšířeno i na výrobu likérů a ovocných vín. Majitel výroby nechal osázet mnoho pozemků višněmi, rybízem, angreštem, jahodami a třešněmi pro svou výrobu. Za dobu vlastnictví rodiny Löwy dozнала palírna největšího rozmachu a byla známa jako „První moravská pálenice slivovice a borovičky, založena roku 1759“. Majitelé napajedelské palírny zahynuli v koncentračním táboře.

Po válce pak nastupuje spolkové zpracování kvasů v pěstitelské pálenici na břehu řeky Moravy v tzv. Zmole. S rozvojem města Napajedel musela být stará pálení-

ce zbourána a v lokalitě Pod Zahrádkama postavili napajedelští zahrádkáři v roce 1976 svépomocí pálenici a lisovnu ovoce novou.

Jak již bylo v tomto listě správně uvedeno, pálení slivovice je nedělitelnou součástí moravského folklóru a tradic. Jenže v jednotlivých moravských regionech se pálí různě a z různého ovoce.

Napajedla leží z národopisného hlediska na trojmezí tří regionů, Slovácka, Valašska a Hané. To se odráží i v pálení.

Nejvíce se pálí z trnek, nejprve se ale pálí letní kvasy, meruňky, mirabelky, špendlíky a jiné letní ovoce. Pak různé druhy kvasů z jablek a jablečného vína. Také různé směsky.

Napajedelská pálenice je vybavena klasickým zařízením, což obnáší kotel surovinový o objemu 240 l a dva kotle přepalovací po 120 l. V těch se topí dřevem dle původní technologie. Vedou se řeči, jakým dřevem a jakou pálenku pálit. „Já říkám, že musí být suché a hlavně dřevěné.“

V pálenici se chováme k zákazníkům mile a důležité je, že mohou být u svého pálení od počátku až do konce. Všechny otázky rádi zodpovíme. A jestli nevěříte, tak se přijďte sami podívat. Budete vítáni.

Zvou Vás napajedelští zahrádkáři.

Z HISTORIE

REDAKCE

Zlín 12. 7. 1967

Příjemce: Svít Zlín, ul. Maršála Koněva
ZV ROH

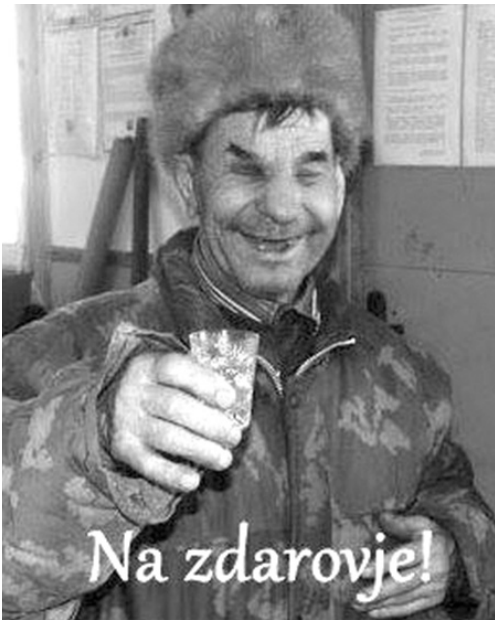
Věc: znečištění dvora, verandy a přilehlých prostor s. Krátkým.

Na dnešní schůzi ZV ROH mně bylo vytknuto, že příslušník mé skupiny s. Krátký včera ve večerních hodinách znečistil verandu, dvůr a přilehlé prostory.

Vysvětlím tedy, jak k tomu došlo. S. Krátký oslavoval s kolektivem socialistické práce svoje narozeniny (podotýkám, že se toto dělo po skončení pracovní doby a alkohol se pil jen v malé míře). Již v dopoledních hodinách si s. Krátký stěžoval, že je mu nevolno (snědl prý ráno játrovou paštiku, která byla již zkažená). Z toho tedy plyne, že k nevolnosti došlo následkem zkažené paštiky, nikoliv nadměrného požití alkoholu. Tato nemilá příhoda se mu mohla přihodit zrovna tak v autobuse, trolejbusu nebo jinde. Žádám tedy ZV ROH, aby vzal toto vysvětlení na vědomí a nevyvozoval z události žádné důsledky.

Zbývající škody (rozbité dveře, okna, lustry, rozlámané židle a stoly) samozřejmě v plné výši uhradíme!

S pozdravem Míru zdar Jirásek František
Brigáda socialistické práce dílny 25



BŘETISLAVOVA DEKRETA

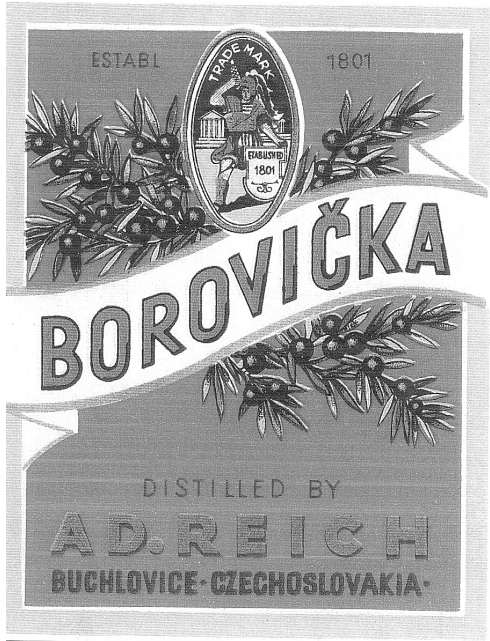
/1039/

První historická zpráva o potírání alkoholismu

Kdo zřídí nebo převezme krčmu, která je zdrojem špatností bude veden do středu tržiště a tady zmrskán.

Pijáci, kteří přistiženi v krčmě, budou uvězněni tak dlouho, dokud nesloží 300 denárů pro knížecí komoru.

Krčmář, zdroj neřesti, ať je přivázán ke sloupu a mrskán pruty, jak dlouho by biřic chtěl, jeho věci ať jsou pod zemí pohřbeny, aby se nikdo neposkrvnil napitím tak hodným zavržení.



SENZORIKA DESTILÁTŮ

pokračování z minulého čísla

Degustace - umění „loku“

Mnohokrát při degustaci pozorují techniku ochutnávky vzorků jednotlivými degustátory. Je velmi poučné, kolik individuálních technik se používá k dosažení poznání konečné kvality vzorků destilátů.

Za jednu z největších chyb současnosti u degustátorů považují množství pozitivního destilátu ústy. Kolik vlastně potřebujeme destilátu vypít, abychom správně zhodnotili předmětný vzorek?

Je možné, aby při doslova usrknutí malého množství destilátu bylo možné analyzovat vzorek? Je možné pak posoudit jeho perzistenci? Odpověď zní jednoznačně. Není to možné!

Pozitím dostatečného množství destilátu dojde v první fázi k zalití potřebných středisek vjemů na jazyku, patře a v krku. Začíná doba, kdy chuťové buňky zaznamenávají potřebné informace o pozitivním destilátu. Vyhodnocování však u destilátů tvořených základní alkoholovou skupinou OH nemůže trvat dlouho. To proto, že alkoholová skupina zhruba po 4 sekundách započne působit svým charakteristickým způsobem na okolí. Dochází k silnému pálivému efektu v dutině ústní.

Je zkušenostmi dokázáno, že po požití destilátu v odpovídajícím množství se nám s prvním dojmem vybaví zhruba kolem 70 % potřebných informací o charakteru posuzovaného destilátu.

Různé typy a tvary skleniček, přítomnost požívatín masného charakteru se silnou dávkou kořenitosti, uchopení skleničky degustátorem za tělo po požití např. masného produktu, teplota vzorků destilátů stoupá již od počátku degustace min. o 2 °C, množství zkoušeného destilátu nalitého do skleničky je téměř neznametelné hlučné debaty o vlastním charakteru posuzovaného vzorku u stolu hodnotící komise atd. To jsou jen částečná fakta současných degustací destilátů.

Ano, pohybuje se na akcích zábavného charakteru, kde si člověk dojde odpočinout, povykládat, posedět s přáteli, s kterými se třeba dlouho neviděl. Ale nemělo by to znamenat, že budeme jednotlivé činnosti podceňovat. Znehodnotíme tím destilát, na kterém poctivý pěstitel pracoval dlouho a s láskou.

Nezapomínejme však, že v poslední době se např. v našem moravském regionu vytvořilo mnoho zájmových skupin, jejichž náplní je maximální propagace kvalitních slivovic a jiných ovocných destilátů. Nejedná se jen o pár skupin. Vytvořil se doslova silný tok. A to je jen dobře pro samotnou slivovici!

Tyto skupiny se sdružují s jinými zájmově shodnými organizacemi, pořádají setkání, akce, předávají si zkušenosti. Tvrdím zcela přesvědčivě, že bez vzdělaného, poučeného a informovaného pěstitel a zákazníka se nemůže nikdy zvyšovat kvalita a úroveň tvorby destilátů.

Myslím si, že se vytvořilo dobré podhoubí. Je opravdu na čem stavět!

Základ tvorby

Všechny činnosti, které provádíme v souvislosti s tvorbou destilátu, jsou z pohledu pěstitel pod nějakým úhlem zájmu. Již naši staří dědečkové říkali: „Podívej se vždy na člověka, jak se staví k práci. Podle toho poznáš, jaký bude výsledek.“ Dávám jim, těm starým moudrým lidem, za pravdu!

Není to vůbec o tom, že si někde zakoupím švestky, nasypu je do sudu a pak to nechám vypálit. Popíjením pak zhodnotím, zda je taková či onaká. Tak by to nemělo být.

Je to o tom, že to, co dělám, musí mít smysl, řád a disciplínu. Vše je nutno podložit vědomostmi a okořenit moudrostmi a zkušenostmi. Starost o stromky a jejich ošetření, následně o ovoce, sběr, fermentaci, destilaci, destilát, to jsou oblasti, které vyžadují přístup, zkušenosti, vědomosti, čas a lásku. Bez toho to nejde a člověk nic nenadělá. Pokud to však zvládne, je to prima a každý má z toho dobrý a hřejivý pocit. Prostě kolik práce dáš do tvorby slivovice, takovou kvalitu dostaneš.

Pak si může pěstitel sednout třeba s kamarády a hodnotit a hodnotit. Věřte, jsou to nezapomenutelné chvíle, kdy vytváříme historii.

Sklenice a teplota destilátu

Teplota podávaných destilátů je limitující veličinou při senzorickém hodnocení destilátů. Teplotní nestálost vzorků zcela zásadním způsobem



sobem zkresluje výsledky hodnocení destilátů.

Podchlazený destilát příliš zakrývá skutečnou kvalitu destilátu. Aromatické látky se uvolňují podstatně méně a na povrch nevystupují v plné míře vady destilátů.

Příliš ohřátý destilát s narůstající teplotou prohlubuje disharmonii mezi buketem a vlastní chutí destilátu.

Vhodnou teplotou pro konzumaci čirých destilátů je teplota mezi 16–18 °C.

Doporučená teplota u barikových destilátů je v rozmezí 17–20 °C.

Tvar degustační skleničky destilátu sehrává v procesu senzorického hodnocení docela výraznou úlohu. Sklenice by měla splňovat několik základních funkcí.

Sklenici nemůžeme uchopovat prsty na těle. Vytváříme tím směsí otisků, které zabírají po určitém časovém úseku kvalitnímu pohledu na čistotu obsahu destilátu ve sklenici. Uchopením těla sklenice dodáváme sklu a následně jeho obsahu energii, která se nutně dále projeví na zkresleném posouzení kvality destilátu. Otisky na sklenici nesou jasnu identifikaci degustátora, co právě prošlo přes jeho prsty. Tyto otisky jsou nositeli pachu a při čichové zkoušce destilátu nám zcela jistě splynou s parami destilátu. Není pak opravdu v našich silách posoudit buket předmětného vzorku správně.

Sklenice musí mít tvar tulipánu. Čistý a průhledný povrch je podmínkou. Síla skla sklenice se doporučuje co nejslabší, čímž se zvýrazní i její vlastní elegancie.

Při podrobnějším zaměření se na proudění par ve skleničce a následně posuzování těchto par čichem dojdeme k zajímavým zjištěním.

Pokud je nalitý destilát v tulipánové skleničce v cca ¼ obsahu, pak je to ta odpovídající míra pro správné posuzování. Po mírném roztřepání destilátu uvnitř skleničky musí dojít k přičichnutí. Polohu nosu nutno ukotvit jen v malé vzdálenosti od horního okraje skleničky ve vzdálenosti do max. 1 cm. Větší vzdálenost již neposkytne degustátorovi ty optimální vjemy.

Situace, kdy nos je doslova zasunut do nitra sklenice, je nepřijatelná. Zcela určitě v tomto případě zvítězí koncentrované alkoholové páry nad vlastní typičností. Dostaví se pocit ostrého štiplavého pocitu z nose.

Páry odpařující se ve skleničce nad povrchem destilátu se nejprve volně rozprostřou v prostoru a koncentrují, protože naplnění sklenice obsahem z ¼ to umožňuje. Průměr sklenice se dále v tomto místě rozšiřuje. Stoupají stále výše. Pak dochází k jejich komprimaci v místě zužování sklenice. Dochází ale zároveň k podstatnému zrychlení proudění par ve sklenici. Tato rychlost proudění par se přenesla do poslední části sklenice hrdla, které se jen mírně

a pozvolna rozšiřuje.

Dojde tedy k optimálnímu výstupu par destilátu ze sklenice v optimální koncentraci a rychlosti. V tento moment musí dojít nad povrchem hrdla skleničky k přičichnutí degustátora.

Velmi podceňovanou činností při nadechnutí par je jeho razance. Jen slabounký nádech nám nic neřekne o posuzovaném vzorku. Silný až agresivní, nebo několikanásobný však zapříčiní abnormální podráždění čichových buněk. Ty pak nejsou schopny optimálního vyhodnocení.

Před přičichnutím ke skleničce je nutno nejprve se uklidnit a stabilizovat do optimálního stavu. Zde doporučuji před vlastním úkonem silný nádech nosem a výdech ústy.

Nyní po přiložení skleničky k nosu je nutno provést nádech nosem tak, že nádech je jemný, přirozený a jeho rychlost je konstantní. Za odměnu se nám dostane vychutnání pozitivního ovocného buketu destilátu.

Zde bychom měli opět cítit pravidlo prvního dojmů. Tedy, že po správně provedeném přičichnutí dochází do mozkové oblasti kompletní balík informací, které nám až ze 70% odhalují charakter posuzovaného destilátu. Zbylé informace získáme po určitém časovém úseku opětovnou zkouškou čichem.

Uchopení sklenice se tedy zásadně provádí za stopku. Starost o vlastní čistotu sklenice v průběhu degustace musí být přirozenou věcí degustátora.

Ve špatné sklenici neodhalíme dobře podstatu všech vjemů a detailů, které se nám snaží páry destilátu proudící přes vnitřní tvar skleničky k čichovému ústrojí sdělit. Nevhodná sklenice usměrňuje i nevhodně tok destilátu do úst, což v konečném důsledku hrubě zkreslí výsledek posouzení kvality destilátu.

Zrak

Pokud destilát nalijeme do vhodné čisté a čiré sklenice, naskytne se nám pohled, ze kterého můžeme již na počátku mnoho vysledovat o původu předmětného destilátu. Dostaneme jasnou odpověď, zda je destilát křišťálově čistý s jiskrou, typicky čistý, bez jiskry, s nádechem odstínu, matný, s mírným základem, kovovým základem atd. Pozorně můžeme pozorovat obsah částic ve vlastním destilátu, zda obsahuje malé miniaturní bílé částice, zda obsahuje miniaturní částice dužin ovoce, zda obsahuje miniaturní zelenkavé částice atd. Při rozvíření destilátu uvnitř sklenice se nám na stěnách sklenice vytvoří určitá mapa destilátu s tendencí rychlého či pomalého stékání po stěně. Tyto viditelné podněty nám již jasně signalizují další potřebné skutečnosti o charakteru a povaze destilátu.



Společnost přátel slivovice
České republiky

Veleváženému lihumilnému návštěvníctvu na vědomost se dává!

Muzeum lidových pálenic Vlčnov

bylo opět po zimním rozmrznutí otevřeno a je tak plně připraveno Vaším ctným potřebám sloužit!

DUBEN–ŘÍJEN

pondělí–pátek 9.00–17.00 hodin,
(po předchozím objednání – kontakt
733 621 063; 733 621 054)

sobota a neděle 13.00–17.00 hodin,
(bez nutnosti předchozího objednání)

Vlčnov, čp. 65
e-mail info@slovackemuzeum.cz
www.slovackemuzeum.cz

PRAVIDLA KOŠTU Společnost přátel slivovice ČR - sekce abstinentů

Společnost přátel slivovice, sekce abstinentů, Muzeum lidových pálenic Vlčnov, vás zve na Košt slivovice dne 29. 2. 2015

Místo konání: Útulna pro bývalé alkoholiky Kroměříž, ul. M. Kalouska 1234. Degustační komise: T. Ježek, předseda /Slovácko/, V. Pulkrábek /Haná/, R. Jelínek /Zlínsko/, strýc Matalík /Valašsko/.

Pravidla koštu: Soutěže se může zúčastnit každý, kdo dobrovolně dodá vzorek /půllitra/ předsedovi komise p. Tomáši Ježkovi – tel. 722 910 326, majla – info@mrriis.com. Uzávěrka příjmu vzorků jest do Dne únorového vítězství 25. 2. 2015.

Počet vzorků od jednoho soutěžícího je neomezený. Omezený může být pouze součet soutěží.

Komise hodnotí:

1. Vůni: musí být harmonická /neřku-li akordeonová/, disharmonie se nepřipouští. Vylučují se vzorky zapáchající a jinak defektní /tzv. hovnovice/.
2. Jemnost – posuzuje se hmatem.
3. Řetázek – čím větší, tím lepší. Pro objektivitu hodnocení měřiti šuplérkou.
4. Zvuk – lahodnost zvuku překontrolovati při nalévání do demižonu.
5. Celkový dojem – jemným hedvábným šátečkem možno navlhčiti slivovicí rty. Doporučujeme hedvábí od firmy Johan Mitz /viz reklama/.

V případě nejasností v hodnocení je rozhodující hlas předsedy. Srdečně děkujeme všem za zaslání vzorků.

T. Ježek, Společnost přátel slivovice ČR, sekce abstinentů

Přijme se podomek v hotelu „Slunce“.