

LIHOVÉ NOVINY

MIMOŘÁDNÉ VYDÁNÍ DOBRÉHO DNE

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

DUBEN 2019

VYDÁVÁ SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČR

ZDARMA

U DOKTORA MARTA KONDOVÁ

SLIVOVICE PRO ZDRAVÍ

D: Z lékařského hlediska převažuje všeobecný názor, že pití zejména pravé slivovice je zdraví prospěšné. A my se k tomuto názoru přikláníme. Půl století trvající výzkum lékaře MUDr. Jiřího Rohela z Velehradu prokázal následující:

Užívání slivovice v přiměřeném množství má pozitivní vliv na rozšíření cév, spalování tuků, na ušní i oční nemoci, pomáhá při nachlazení i chřipce.

Obklady ze slivovice tiší bolest kloubů. Zde je nutno zdůraznit, že slivovice v malých dávkách se může konzumovat v jakémkoliv množství, zvláště když je podávána z rukou lékaře. Ovšem musí se dát pozor, neboť slivovice také rozvazuje jazyk a zároveň svazuje nohy.

Slivovice má blahý i neblahý vliv na lidské duševno. Umělce po ní často navštěvují múzy. Někteří skladatelé bez štamprle nenapiší ani notu. Hlupáci zas propadají bludu o vlastní genialitě.

Známý je i blahodárny vliv slivovice na oči. Při jejím pití i škaradé ženy začnou být krásné. Užívat ji ovšem musí chlap.

R: Poslouchaj kolego – já k temu Rohlíkovi také chodím do ordinace a naučil mě fantastická věc. Individuální domácí jaterní test. Rozumíš, ať dyž furt piju, nemosím k němu létat sem ať tam a vyšetření si udělám sám.

D: Ele to přeci není možné, potřebujete odběr krve a speciální zařízení.

R: Tož to si chlapče úplně mimo – je to hrozně jednoduché – říkám temu MUDr. Rohlík test pravé ruky. Možeme si to vyzkoušet. Zatneš pěst pravej ruky a víš, kde sú játra, ne?... Tož jasné, když tak si tam nesmazatelnú fixku nechaj udělat křížek, já ho tam osobně mám, kdybych někdy zapomněl, kde to je. Tož zpět. Zatneš ruku v pěst a udeříš sa do této křížku, normálně sa buchneš.

D: Ano, chápu a dál?

R: No a když tá bolíjú játra, je to ok, ale když tá bolí ruka, tož je to v řiti. Jednoduché, praktické, aplikovatelné v jakékoli životní situaci.



POZVÁNKA

MARTA KONDOVÁ

MUZEUM LIDOVÝCH PÁLENIC VĚ VLČNOVĚ NA PRAHU DESÁTÉ SEZONY

Na Velikonoční pondělí 22. 4. otevřeno 13.00–17.00

Jubilejní desátou návštěvnickou sezónu zahájí Muzeum lidových pálenic ve Vlčnově ve čtvrtek 4. dubna 2019 v 10.00. Těm, kteří stáli u zrodu originálního projektu, to připadá neskutečné. Vždyť to bylo jako včera, kdy jsme stáli před stodolou plnou různého harampádí, zemědělských strojů a pozůstatků hospodaření předchozích majitelů usedlosti čp. 65, známé ve Vlčnově jako „u Mikulců“. V nadšených očích autorů nápadu – ředitele Slovákého muzea Ivo Frolce, projektového manažera Jiřího Severina i tehdejšího starosty Vlčnova Jana Pijáčka se už promítaly obrázky nadšených návštěvníků obdivujících rozličné destilační přístroje, pomůcky k pálení i etikety na stovkách lahví. Zatímco realistické smýšlení ženské části realizačního týmu v podobě ekonomky Slovákého muzea Jitky Zpěvákové a etnografky Marty Kondrové už v duchu řešilo finanční náklady, harmonogram velké spousty práce i výzkumu a shromažďování exponátů, které si vybudování „svatostánku“ slivovice, pálení a páleníčářů vyžádá.

Snad také díky šťastnému spojení snů, vizionářů či pábitelů s vervou a pracovitostí i získáním potřebného spojení na slovenské straně hranice se společné dílo podařilo a 15. května 2010 se Muzeum lidových pálenic otevřelo veřejnosti. Slavnostní otevření bylo vsukutku velkolepé. Za své hovoří nejen bohatý program, který zahájila vážně nevážná konference o slivovici nazvaná Pálíme už v pátek večer. Sobota 15. května 2010 se už nesla ve znamení slavnosti. Tu zahájilo otevření putovní výstavy Ako tečú pesničky ve Vlčnovské Galerii na Měšťance, i jarmark lahví, demižonů, potřeb k pálení i výsledků této blahodárné činnosti před usedlostí čp. 65. V 15.00 hodin byl zahájen první celoslovácký koš slivovice v místní sokolovně včetně výstavy etiket. Velké množství návštěvníků i čestní hosté, mezi kterými nechyběl ani tehdejší předseda vlády, už netrpělivě přeshlapovali před vraty stodoly, ve které tušili zlatý hřeb programu – Muzeum lidových pálenic. Po nezbytných projevech se v 17.00 hodin brány muzea skutečně otevřely a zájem i nadšení překonal očekávání. A tak zatímco vizionáři Ivo Frolec s Jiřím Severinem si nadšeně mluví ruce nad množstvím návštěvníků, část organizátorů s hrůzou čekala, zda konstrukce prvního patra expozice ustojí nápor stovek zájemců. Vydárený program korunoval komponovaný hudební pořad Po pití mnohém, rozume sbohem, zarámovaný prostředím celoslováckého koštu slivovice.

Co se v muzeu za těch deset let změnilo? Rozšířila a proměnila se skladba vystavených exponátů. Otevřením totiž sběr artefaktů podomáckého pálení neskončil, ba právě naopak. Do sbírek Slováké-



ho muzea se čas od času dostane rarita v podobě neobvyklého destilačního aparátu nebo jeho části.

Muzeum je otevřeno od dubna do října ve všední dny po předchozím objednání, o víkendech vždy v odpoledních hodinách. Můžete se zde zastavit ale také na Velikonoční pondělí, kdy bude otevřeno v době od 13.00 do 17.00 hodin. Budete srdečně vítáni.



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 Šobáš, mobil: 733 621 063.

VÝZVA K DARU PRO MUZEUM

Zkuste se doma podívat na půdu, do kůlny nebo sklepa, jestli se u vás doma neskryvá nějaký předmět, který by se nám hodil do Muzea lidových pálenic ve Vlčnově. Kontakt: 774 124 027, Pavel Princ. Děkujeme!

ZE ŽIVOTA

BYLO NEBYLO?

Ale tohle bylo a stalo se v jednom městečku B. na Slovácku nedaleko Hradišta roku 1915, za nemilosrdného vedra červnového, kdy vysychala matička země a kdy vyschlo i v krku tamějšímu starému dobrému a bodrému strýci kostelníkovi.

Už hned zrána toho parného dne, než odešel za jakousi prací do sousední dědiny, stavil se na faře na pár kapek pravé slovácké otrávit červa žiznivého. Kolikpak těch kapek ukápl do přespólní dědině, kdož ví, jen tolik je jisto a dokázáno, že náš strýc kostelník pálený a toho času slivovicou již přepálený přišel po polední domů, složil znavené tělo na židli a ještě znavenější hlavu podepřel na stůl a spal a spal. A spal by Bůh sám ví jak dlouho, kdyby nebylo toho nešťapného citu pro povinnost.

Náhle trhl sebou, procitl a pohlédl rychle na věž: „Bože, už půl páté. Honem zvonit klekání! Co to, že dnes ta děcka už tak skoro hore, a jak by se dnes

s nimi mých roztrhl,“ diví se cestou náš strýc a škrábe se vzhůru na věž. A již „báňá“ celou silou „ranní“ klekání. Odzvonil, pomodlil se, opatrně slézal z věže dolů, než, než, co to? Před kostelem, hle, celý houf kluků a plno bab – z blízkého špitálu vyrukovaly všechny baby v plném počtu a parádě. Ještě ani náš strýc nevytáhl ze dveří „ranní mlhou“ dosud zamlženou hlavu svou a již dopadají na něho nedočkavé a kvapné otázky: „Strýčku, co se stalo, proč jste zvonil, co je?“ „No, co je, přece ráno!“ „Máte rozum? Blázníte? Odpoledne zvonit klekání! Vy plantalo jeden! Celou dědinu poblázníte!“

A páni kluci škodolibým smíchem a starožitné krásky ze špitálu málo lichotivými tituly doprovázeli prchajícího domů strýce kostelníka, jemuž teprve teď spadla mlha z hlavy, takže poznal, že si spletl odpoledne s ránem. A toho večera už nezvonil klekání, odzvonil si ho, chytrák, hned odpoledne.

RADOVAN JANČÁŘ



Slivovice na prvním místě

Zhodnocení regionálních a oblastních koštů slivovice na Slovácku za rok 2018
a zhodnocení IV. slováckého koštu slivovice 2018

V sobotu 10. listopadu 2018 se uskutečnil v uherskohradištské Redutě v pořadí již IV. slovácký košt slivovice s udílením prestižního ocenění Šampion Slovácka. Košt pořádaný jako bienále (jednou za dva roky), který nese nepsaný titul výběrový nebo superkošt, zorganizovala Společnost přátel slivovice České republiky, Slovácké muzeum v Uherském Hradišti a Klub kultury Uherské Hradiště. Navštěvníci měli možnost vychutnat 124 nejlepších vzorků modrého ovoce ze Slovácka, které vzešly z vítězů jednotlivých místních koštů. Právem můžeme říct, že množství degustovaných vzorků, ze kterých se vybíralo do IV. slováckého superkoštu, dosahovalo úctyhodných počtů: v roce 2017 okolo pěti a půl tisíce a v roce 2018 necelých pět tisíc.

Samotnému výběrovému IV. slováckému koštu slivovice 2018 předcházela terénní výzkum jednotlivých obecních a oblastních koštů slivovic jihovýchodní Moravy na území celého Slovácka. Mapovaná oblast každoročně zahrnuje košty od severních hranic regionu Uherskohradištska, luhačovického Zálesí, kde se střetává s jižním Valašskem, přes Uherskobrodsko, Bojkovicko, moravské Kopanice, Hornácko, Strážnicko, severní a jižní Kyjovsko až po Podluží. Každoročně se jedná asi o padesát koštů. V lednu začíná sezóna koštem v Bílovicích-Včelarech a pokračuje v Nedakonicích, Mikulčicích (kde bývá přes tisíc vzorků), Tlumačově, Bukovanech (zde se pohybuje počet vzorků také kolem tisícovky). V únoru následují košty ve Zlíně na Univerzitě Tomáše Bati, v Janovicích, Lednici, Újezdci u Osvětiman, Velké nad Veličkou, Strání, Vápenicích, Kostelci u Kyjova, Popovicích, Moravských Knínicích, Kostelanech

nad Moravou, Buchlovicích. V březnu pokračuje maraton degustací v Bojkovicích, Pitíně, Březnicích, Březolupech, Částkově, Dubňanech, Pozlovicích, ve Starém Městě (zde se objevuje také velké množství vzorků mezi osmi až devíti sty), ve Stříbrnicích, Zlechově, Ostrožské Lhotě, Podolí, Sušicích, Drslavicích, Miloticích, Jalubí, v Uherském Brodě-Havřicích, Bánově, Tučapech, v Uherském Hradišti-Sadech, Kelčanech, Koryčanech a Svatobořicích-Mistříně. U tohoto koštu bych chtěl zdůraznit, že patří každoročně počtem vzorků k největším v republice, navíc se může pyšnit titulem mezinárodní. Navštěvníci koštu zde mají možnost ochutnat více jak dva tisíce vzorků nejenom z Evropy. Tento rekordní počet vzorků byl i zapsán v české Knize rekordů. V dubnu koštování vrcholí v Radějově, kde se každoročně představuje více jak dvanáct set vzorků a řadí tento košt mezi ty největší, pokračuje v Tvarožné Lhotě, Hluku, Šumicích, Ostrožské Nové Vsi, Louce, Nivnici, Traplicích a Horním Němčí. V tomto výčtu koštů posledních let však chybí řada obcí, ve kterých je tradice koštů slivovice letitá. Košty neuspořádaly kvůli velké neúrodě ovoce posledních let či nedostatečným množstvím tekutého materiálu u jednotlivců. Jedná se především o obce Blatnice pod Svatým Antonínkem, Boršice u Blatnice, Doubravy, Kaňovice, Kelníky, Moravany, Nová Lhota či Suchá Loz. Pevně věříme, že množství kvalitního ovoce z roku 2018 tyto nedostatky napraví a my se tak můžeme těšit na řadu kvalitních vzorků ve všech těchto lokalitách.

Výběrový Slovácký košt slivovice má jasně daná pravidla, z nichž je nejdůležitější to, že se soutěže může zúčastnit pouze ten vzorek, který

obsadil v některém z regionálních koštů slivovice jedno z prvních tří míst výsledkové listiny v příslušném období. Sběr a svoz vzorků zajišťují pověřené odpovědné osoby ze Slováckého muzea v Uherském Hradišti a Společnosti přátel slivovice České republiky. To je ta nejtěžší logistická práce, protože když si uvážíte tu rozlohu území, odkud vzorky pocházejí, tak to nelze zvládnout obratem. Proto organizátory koštu těší spolupráce s pořadateli jednotlivých místních koštů, kteří nám pomáhají při sběru vzorků. Samotnému koštu slivovice předchází degustace sebraných vzorků, která proběhla 26. října 2018 v přednáškovém sále Slováckého muzea v Uherském Hradišti podle závazných pravidel a desetibodové stupnice Smyslového hodnocení destilátů. Degustace byla čtyřkolová, do posledního finálového kola postoupily čtyři vzorky a z nich vzešel „Šampion Slovácka“. Rozhodujícím činitelem celého procesu byli zkušení, odborně zdatní a ostřílení degustátoři, kteří byli ochotni vzít na sebe obrovskou odpovědnost s patřičným sebevědomím. Přesné znění pravidel koštu a detailní popis degustace je popsán v katalogu koštu, který je zveřejněn na webových stránkách Společnosti přátel slivovice České republiky.

IV. slovácký košt slivovice 2018 začal v 15.00 hodin v uherskohradištské Redutě s nebyvalou návštěvností, kdy už hodinu a půl před začátkem koštu postávali před dveřmi objektu desítky natešených milovníků slováckého moku. Úlohy moderujícího koštu se zhostil Martin Rezek, který všechny přítomné přivítal a předal slovo řediteli Slováckého muzea v Uherském Hradišti PhDr. Ivo Frolcovi a prezidentu Společnosti přátel slivovice České republiky Mgr. Jiřímu Severinovi. Oba

zhodnotili výjimečnost slavnostní akce, která je ojedinělou v naší republice. Představili superkošt jako neoficiální mistrovství světa o nejlepší slivovici z modrého ovoce. Mezi návštěvníky koštu byli jak jednotliví účastníci koštu, kteří dodali vzorky, tak nadšenci z celého Slovácka, Brna, Ostravy, Havířova, ale také z Prahy a Českého Krumlova. Vyhlášení vítězů a předání ocenění se uskutečnilo dvě hodiny po zahájení koštu. Ze čtyřkolové degustace 124 vzorků slivovic nakonec vzešla trojice nejlepších, které kralovala durancie ročníku 2015 od Josefa Niesnera ze Salaše, který obhájil prvenství z minulého ročníku. Na druhém místě byla slivovice z trnek a durancí, ročník 2016, od Josefa Chramcova ze Zlechova, třetí skončila loňská duranciovice Jiřího Němečka z Nedakonic. Celé odpoledne a večer, které se neslo v dobré náladě a skvělé přátelské atmosféře, doplnila Cimbálová muzika Jaroslava Čecha z Uherského Hradiště s primásem Janem Rajmicem. Počet soutěžních vzorků byl doplněn i o tři desítky dalších vzorků trnek a durancí z III. slováckého koštu slivovice z roku 2016, o které byl mimořádný zájem z řad především fajnšmekrů.

Organizátory a pořadatele Slováckého koštu slivovice těší, že si košt našel své místo pod sluncem v kulturním životě města Uherské Hradiště a je vítaným zpestřením mezi převážně vinnými degustacemi. V současnosti organizátoři koštu pracují na sběru vzorků z jednotlivých místních koštů za rok 2019 a budou pokračovat i v dalším roce 2020, aby bylo možné představit opravdu to nejlepší ze Slovácka na v pořadí již V. slováckém koštu slivovice, který se uskuteční v listopadu 2020. A bude se na co těšit, protože vzorky jsou vynikající. Na zdraví!



DŮKAZ, ŽE ČESKÉ POHÁDKY MAJÍ VZDĚLÁVACÍ CHARAKTER...

Jak to v tomto díle dopadlo, se dozvíte zde:

Když starostovi dojde trpělivost

**Obecní rada král. města Uh. Hradiště,
jako úřad politický.**

Číslo 2167-pol.

V Uh. Hradišti, dne 1. května 1915.

Opatření proti alkoholismu.

Vyhláška.

Na základě § 54. II. řádu živnostenského a Nejvyššího ustanovení ze dne 19. ledna 1853 říšský zákon číslo 10 vydává podepsaná obecní rada jako úřad politický, v zájmu veřejného pořádku dodatkem ku zveřejněnému výměru ze dne 23. ledna 1915 číslo 6132 pol., kterým stanovena byla uzavírací hodina pro kořalky, následující nařízení:

1. Mladistvým lidem, pak osobám, které jsou oddány pití, osobám bez zaměstnání nebo zřejmě opilým, dále žebrákům, tulákům, zahálčům, neb osobám, které v místě špatné pověsti požívají, zejména které náchylné jsou k výtržnostem, nesmí býti dovozen přístup do kořalen, pokud se týče není dovoleno delší dobu lidí takové v kořalně ponechati.

Také jest zapovězeno, kořalku jedné a téže osobě opětovně neb ve větším množství prodávati.

2. Při průchodu neb železničních transportech osob službou vojenskou povinných jest zapovězen prodej a prodávání lihových nápojů a vína, mužstvu v nádražních hostincích, jakož i v hostincích, kořalárnách nebo obchodech s kořalkou blíže nádraží se nalézajících.

3. Rovněž i civilním osobám jest pod uvarováním trestů zapovězeno pomáhati vojenskému mužstvu při opatření pálených nápojů lihových a vína, zejména tak zvaným častováním buďto na pochozu neb při jízdě po dráze.

Přestupky tohoto nařízení, které nabývají ihned platnosti, budou co nejpřísněji trestány — po případně také uzavřením místnosti na kratší neb delší dobu.

Starosta:
Beneš v. r.



PICÍ RITUÁLY PRAVĚKU



Dnes se má za to, že již od eneolitu (tedy přibližně od 4. tisíciletí před naším letopočtem) je možné na našem území předpokládat picí rituály a hostiny, které měly upevňovat vazby uvnitř té které komunity a navazovat případně vztahy s komunitami cizími. Archeology vedou k tomuto názoru analýzy obsahu některých specifických nádob. Jedná se například o poháry kultury, kterou dnes novodobě nazýváme kultura zvoncovitých pohárů. Tyto poháry se dokonalým technicky provedením a bohatou výzdobou zcela vymykají z běžné produkce, což samozřejmě vede k úvahám

o jejich zvláštní funkci. Často se zvažuje jejich symbolický význam při pohřebních obřadech (bývají nalézány v hrobech) či při společensko-rituálních ceremoniích. Uvažuje se, že se z nich při těchto rituálech požívaly jakési narkotické nápoje. Analýzy ukazují, že to bylo pravděpodobně ječmenné pivo, které lidé ze zvoncovitých pohárů ve 2. tisíciletí před naším letopočtem z pohárů pili. Šlo zřejmě o nápoj poměrně kalný a jako ve starém Egyptě se předpokládá jeho pití slámkou. Ukazuje na to i zpracování pohárů, mají totiž hrdlo vždy doširoka rozevřené, takže přímé pití je z nich nesnadné. Picí

obřady v sobě odrážejí i zvýšenou produkci ječmene, který tímto našel zároveň efektivního využití. „Přebytečný“ ječmen byl přeměněn v komoditu vyšší hodnoty a stal se předmětem pozvání na picí slavnost. Slavnosti s konzumací alkoholu mohly hrát celou řadu společenských funkcí: utužovaly vztahy v rámci komunity, posilovaly vazby, mohly také souviset se společenskými událostmi (jako například vyplácení nevěsty, ceremoniální směna). Výroba piva byla poměrně náročná a zdlouhavá, hotový nápoj neměl dlouhou životnost, a tak je vcelku přirozené, že jeho konzumace probíhala kolektivně, přičemž příbuzní a sousedé se v pořádání slavností patrně střídali. Pokud vás pravěké picí rituály překvapily, osloví vás možná i nová výstava Slováckého muzea, která vás do pravěku zavede. Tělesné radovánky v ní ovšem dominovat nebudou. Výstava „Umění pravěku. Pravěk umění“ poodhalí další z pradávných rituálů, při nichž vznikaly artefakty a unikátní umělecká díla, která dnes považujeme za projevy prvního umění. Tuto výstavu ve Slováckém muzeu v Uherském Hradišti můžete navštívit od 11. dubna do 22. září 2019.



MASARYK TOMÁŠ GARRIGUE

O ETICE A ALKOHOLISMU

Měl jsem nedávno ve Vídni příležitost vyslechnout mínění o alkoholismu známého profesora internisty. Přednášel se stanoviska praktického lékaře a mne jeho mínění zajímalo, poněvadž jsem věděl, že on sám abstinencem není. Ale zkušenosti, kterých při své praxi lékařské nabývá ve svém oboru, donucují ho doporučovat střídmost, a doznává, že by ovšem úplná abstinence, úplné zdržování se pití, bylo po stránce hygienické nejlepší. Mne právě zajímalo to, že není abstinencem, a že praxe ho donucuje k tomu nebo nepřímo jest způsobeno pitím, a to pitím nejen nemírným, ale i mírnějším a docela mírným.

Ostatně nebyl alkoholismus vždycky. Alkoholismus jest něco nového. Pilo se víno a jiné alkoholické nápoje, ale nebylo alkoholismu, rozuměj toho stálého, trvalého, všeobecně rozšířeného. Antika neznala alkoholismu. Hospody, v našem smyslu, jak je vidíme na př. v Praze, těch v antice nebylo. Hospoda i ve středověku jest ještě něco docela jiného než naše. Pro hosta, jak ještě název značí. Ale teprve od 17., 18. století a zvláště teď se upevňuje alkoholismus. Tím faktem totiž, že vývojem průmyslu technického se dovede vyrobit alkohol rozmanitě, stává se laciným

a hlavně také to, že tím technickým vývojem — komunikací — nalézáme krému v každé vesničce, kde dříve byl snad jen kostel. I v nejzapadlejší více jest dnes nejméně jedna hospoda. To jest alkoholismus.

Proto i země kořalkové proti zemím pivním mohou být zeměmi poměrně mírnými. Na příklad Rusko proti Německu; Rusko není tak alkoholickou zemí jako Německo; Němec, Dán vypijí daleko více než Rus. Alkoholismus moderní jest v tom, že už teď i děti se vychovávají v pití. Nejen děti chudiny, ale všeobecně.

Zkušenost tedy dokazuje, že alkoholismus představuje chronický, degenerativní proces celého duševního žití, jest docela patrně subethický, neethický a protiethický celkový stav jedince a společnosti. O otázce alkoholismu třeba uvažovati zvláště se stanoviska moderní etiky.

Moderní etika žádá od každého člověka, aby k otázce pokroku v každém směru zaujal stanovisko a rozhodl se pro pokrok, t. j. nejen pro vývoj, nýbrž pro zdokonalení. K tomu však potřebuje jasné hlavy a čisté mysli. Pokrokový a pokroku příznivý člověk přítomnosti musí se rozhodnouti z přesvědčení pro sociální ideály, musí si sestrojiti s živou fantasií, ale

bez fantastičnosti plán budoucnosti, jehož chce dosíci, nebo aspoň jej připravovati; pokrokový moderní člověk musí si vědět rady v prostředcích, jež si může k uskutečnění svých plánů vyvoliti; musí počítati, odměřovati a připravovati se, poněvadž veškerá praktická moc záleží na předvídání a vyměřování předem.

Alkoholismus jest nepokrokový, poněvadž zeslabuje individualismus. Pokrok, jak učí moderní filosofie dějin a sociální politika, jest organickým pokračováním v novodobých snahách reformačních; pokrok není možným bez neustálé reformace, bez sebereformace a proto neustále sebevýchovy.

Také moderní etik bude proto lásku k bližnímu považovati za základ všech ethických povinností. Láska k bližnímu znamená však práci pro bližního.

Láska k bližnímu, a práce pro něj vyžaduje v tomto případě dávatí příklad abstinence. Příklad proti příkladu. Příkladem pití hřeší se nejvíce, nejvíce pijáků bylo svedeno příkladem. Žádný člověk nemá přirozenou potřebu alkoholového jedu. Příklad abstinence musí dávatí zvláště inteligenti, neboť ti musí dnes plně znáti význam alkoholismu.

A pozorujte jen v životě, jak alkoholismus zdržuje člověka v konání povinností. Lékař. Jak je to hrozné, když ho musíte přivést z hospody k nemocnému, jak nepozorně vyšetřuje. A stejné soudce a profesor a učitel. Takový učitel může dětem vykládat, co chce, duchovní může dětem evangelium třeba rozkrájet a když ho pak děti vidí pijícího a snad opilého? Zkušenost učí, že všechna výchova dosáhne se ne řečí, ale živoucím příkladem, a jest tedy povinností vzdělaných a vůdčích kruhů, theoreticky poučováním a prakticky abstinencí ničiti alkoholovou pověru.

Alkoholismus, jak nám praví kriminální statistika, jest stálou příčinou mnoha zločinů, zvláště proti osobám. Alkoholismus podkopává lásku k bližnímu a podporuje vzájemný boj. Alkoholismus činí naše požadavky nepřirozenými, popouzí nás v nervosní shon a lakotnou konkurenci, rozčiluje jednotlivce proti jednotlivci, třídu proti třídě, státy a národy navzájem proti sobě.

Abstinence činí nás též schopnějšími ku práci a v rozličných nástrahách života obezřetnějšími, v mnohých životních nebezpečích odvážnějšími. Alkohol prý zvyšuje chuť ku práci — ve skutečnosti působí právě opačně, poněvadž jen zdánlivě povzbuzuje a sílí tím, že jen na okamžik nervy napíná a pak ochabuje. Alkohol jest nepřítelem každé práce, fyzické stejně jako duševní.

Povznesený, obnovený člověk — to jest náš úkol a k jeho řešení jest nutná vedle ostatních snah opravdu pokrokové etiky také abstinence od alkoholu. V tomto smyslu platí slova: budoucnost patří střízlivým, totiž těm, kdož se rozhodli pro vyšší, mravnější světový názor a způsob života.



TOULKY HISTORIÍ VÝROBY ALKOHOLU

Gořalenka na svět přišla, aby starost z hlavy vyšla... zpívá se v jedné slovácké písni. Pálenka, speciálně slivovice je považována za jeden z typických alkoholických nápojů zejména východní části České republiky a gastronomické dědictví naší kultury. Co však víme o výrobě pálenky, kořalky, slivovice a dalších destilátů?

Obecně se soudí, že znalost kvasných procesů probíhající v určitých surovinách a vznik opojných látek v nápojích byla známa již ve starověkém Babylóně v 7. tisíciletí před n. l., avšak chemické procesy přeměňující cukry na alkohol byly považovány za dílo bohů. Proces destilace popisoval ve svých pracích již Aristoteles (384–322 př. n. l.), ovšem na příkladu mořské vody, a dále toto umění rozvíjeli arabsí alchymisté a lékaři, kteří destilovali léčivé byliny. Výroba pálenky z vína je pak spojena s evropským prostředím raného středověku. Pravděpodobně nejstarší popis destilace alkoholu z vína je možné nalézt v rukopise, který je součástí díla *Mappae clavicula* – „Malý klíč k malířství“ z 12. století. Soubor textů, které popisují převážně postup výroby a užití barviv, vznikl zřejmě mezi 8.–12. stoletím. Popis výroby pálenky zde pak vypadá takto: „*Velmi silné a nefalšované víno se smísí s třetinou soli a ohřívá se v nádobách, jež jsou k této operaci vhodné. Vzniká z toho voda, která zapálená vydává plamen, zatímco látka sama zůstává ohněm nedotčena.*“

V počátcích své výroby byla pálenka považována za velmi účinný lék a její výrobou se proto zabývali lékaři, lékárníci či alchymisté, ale první místa, kde se ve středověké Evropě začal destilovat alkohol, byly severoitalské kláštery ve 12. století. Nejprve se páliło pouze víno, od 14. století také obilí, hlavně žito, a pivo.

Název alkohol použil jako první švýcarský alchymista a lékař Paracelsus, vlastním jménem Philippus Aureolus Theophrastus Bombastus von Hohenheim, (1493–1541), když destilaci vína pojmenoval termínem *alcohol vini*, jako označení pro konzistenci látky (z arabského *al-khol* – jemná látka). Ve svých přednáškách v Basileji se věnoval správnému postupu výroby a také účinkům pálenky: „... a když je takhle připravena, tu proniká okamžitě i do těch nejhlavnějších údů, ať je to srdce, játra nebo mozek. Pak otevírá potní žlázy a nutí k pocení, vyhátní tím irentu materi morových nemocí, a to tak dlouho, až je nemoc překonána.“

Do českých zemí se dostala znalost destilování ze severní Itálie přes Německo a Rakousko. První písemné zmínky o výrobě pálenek v Českých zemích pochází ze 13. a 14. století, kdy už máme doloženy první písemné doklady o léčivé moci pálenek. Hovoří o nich mimo jiné už mistr Křišťán z Prachatic (před rokem 1370–1439), astronom, matematik,

lékař a teolog. Jeho nejznámějším dílem jsou *Lékařské knížky, z mnohých knih lékařských vybrané mistra Křišťána...* vydané tiskem již v polovině 16. století. Jejich součástí je popis léčebných účinků pálenky a její indikace na konkrétní potíže: „*Víno pálené má tuto moc: Nejprve jest dobré proti mnohým neduhům a zvláště, kdož je pije, tiší každou dnu. Také proti údům, ješto se křiví, pí je a maž ty udy, také maso divý šzene, také proti nežituum vnitř, také pí je ku požívání na čititrobu [čititroba nebo štitroba je „lačný žaludek“], také silní žaludek a odhání zlé povětrí, kdož je na čititrobu pí.*“

Právě proklamované léčebné účinky pálenky vedly k oblíbě a poptávce po tomto nápoji i rozvoji živností souvisejících s jeho produkcí. Od alchymistů, lékařů a lékárníků přes tzv. *mořipivý a vinopalý* až k vrchnostenským palírnám, které vznikaly především v 17. století. Podnikavá šlechta získala na výrobu pálenky monopol. V roce 1680 byla totiž výroba kořalky prohlášena za privilegium šlechty. Obchod s lihovinami podléhal milovému právu a poddaní byli nuceni konzumovat nápoje vyrobené vlastními vrchnostenskými palírnami a prodávané v panských krčmách. V soupise poddanských povinností světlovského panství z roku 1748 pro obec Lopeník se dočteme, že „... poddaní jsou povinni z panského šenku pána svého dědičného víno, pivo a kořalku v tejš osadě pít a trůnku cizího od nikoho nepřijímat. Ze sféry vlivu šlechty se dostávaly palírny kořalky již během 18., nejvíce však v 19. století, kdy je řada nájemců od vrchnosti odkoupila.

Na jihovýchodní Moravě patří k nejrozšířenějším surovinám k pálení ovoce, nejčastěji peckovité. Velké sady především slivoní pokrývaly úpatí Bílých Karpat i Beskyd a okolí Uherského Brodu, Bojkovic a Vizovic patřilo k ovocnářsky nejvýznamnějším oblastem Moravy. Obchodní záznam z roku 1597 říká, že do pražského Ungeltu bylo dovezeno z Bánova a Bystřice pod Lopeníkem 1712 centérů (což je 9,6 t) sušených švestek a povidel. Prodej čerstvého, ale především sušeného ovoce představoval vítaný přírůstek v hospodářství až do počátku 19. století. V té době zcela ovládlo trh v rámci rakouské monarchie ovoce dovážené z Balkánu, především Bosny. Tamní švestky byly větší, šťavnatější i kvalitnější a ovoce moravských hospodářů nešlo na odbyt. Proto se stále více začali zaměřovat na jiný druh zpracování svých výpěstků, který představovalo podomácké pálení kořalky – slivovice, podporované i legislativou. V roce 1835 byl ve Vídni vydán dekret, který umožňoval „jednotlivci napálit ročně 56 litrů (tedy jedno staré vědro) 50% kořalky z plodin pocházejících z vlastních zahrad“ bez daně. V této době si začali hospodáři především z bohatších usedlostí poí-

1880. Ze Suché Lozy

Gořalenka na svět přišla,
aby starost z hlavy vyšla.
Pijme ju, sedláckové, po vůli,
požehná nám Pán Bůh náš na roli.

zovat destilační aparáty, případně si je mezi sebou půjčovali, neboť: „*pálení slivovice musí se na vlastním gruntu provádět.*“ Výroba nezdaněné kořalky platila pouze pro Moravu, v Čechách musel každý výrobu pálenky řádně zdanit.

Nejčastěji se v hospodářstvích používaly měděné kotle o objemu 50–70 litrů, které byly určeny k vaření *trnek* čili povidel, staly se však také základem jednoduchých destilačních souprav. Na takový kotel stačilo nechat vyrobit víko – tzv. *klobouk* a převodní trubku do dřevěného soudku s vodou ke chlazení. Součástí některých kotlů byla již i dřevěná míchadla.

V souvislosti s vydáním živnostenského řádu v roce 1859 se od 60. let 19. století objevovaly živnosti zaměřené na výrobu kořalky a likérů. Mezi nejznámější výrobce kořalek na jihovýchodní Moravě patřily: palírna Josefa Frankla v Horní Lhotě, J. Jelínka a synové v Luhačovicích, Josef Hladiš a Josef Kolář v Uh. Brodě, Antonín Holub v Hradčovicích, Rudolf Jelínka, Josef Weiss a spol. ve Vizovicích a další. Soukromé palírny byly po roce 1948 zestátněny a mnoho z menších provozů pokračovalo v činnosti v rámci některého národního podniku. V 70.–80. letech byly v řadě obcí vystavěny nové objekty družstevních či *pěstelských pálenic*, ve kterých se každoročně zpracovávají výpěstky místních občanů. Některé z nich se po roce 1989 vrátily k původním majitelům, kteří je provozují i v současné době.

Lékařské Knížky
z mnohých knih lékařských vybrané / Mistra Křišťána / z gíných / proti neduhom a Nemocem rozličným / v gístých kusých z prubované / řažo demu potřebné v všio tečné.



Létha. M. D. L III.

Lékařské knížky Mistra Křišťána z Prachatic, vydané v roce 1553.

Žena u destilačního přístroje. Knieha lékařská Jana Černého, 1517.



Slovácké muzeum
v Uherském Hradišti

klub kultury
uherské hradiště

SUPERKOŠT



**V. SLOVÁCKÝ
KOŠT SLIVOVICE**

POMÁHAT A PÁLIT
VÍCE NA WWW.SLOVACKEMUZEUM.CZ

**LISTOPAD 2020
UHERSKÉ HRADIŠTĚ
REDUTA**
15.00 - 22.00
HODIN

Vstupné
150 Kč

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

ČAS PRO LEGALIZACI DOMÁCIHO PÁLENÍ JIŽ NAZRÁL...



Stále se o tom mluví, ale nikam se nic neposouvá. Pokrok není evidentně žádný. Nikdo nechce tu „infekci“ léčit, nikdo nechce naslouchat, přestože je neustálá snaha a touha zainteresovaných jedinců problém řešit. Ano, řeč je o tolik diskutovaném, o legalizaci domácího pálení destilátů.

Abychom mohli situaci lépe pochopit, je nutné nejprve přesně identifikovat hráče v této hře. Nejprve tu máme stát (ČR), který jako hlavní aktér dohlíží na dodržování všech právních předpisů v předmětné oblasti stanovených zákonem.

Stát, který požaduje z této činnosti co největší přínos do státní pokladny. Dalším hráčem, dosti významným, jsou producenti destilátů – různé likérky či palírny, jejichž hlavním záměrem je ziskovost v jejich podnikání v rámci stanovených zákonů. Důležitým hráčem jsou pěstitelské pánice, dříve většinou vlastněny různými zahrádkářskými spolky, dnes povětšinou vlastněny již soukromými podnikatelskými subjekty. K jejich dřívějšímu hlavnímu společenskému účelu – službě ve prospěch drobného pěstitele, dnes přibývá velmi rychle i již zmiňovaná a upřednostňovaná ekonomická stránka. Podstatným hráčem v našem případě je drobný pěstitel, který po právu začíná zvedat hlavu a snaží se domoci stejných práv, ale i povinností pro svoji zálibu jako každý jiný v našem státě. Chce hrát férově, chce svou zálibu rozvinout v plné míře bez nesmyslných omezení a zákazů, kterých je v současné době až mnoho. No a výrazným hráčem celé této hry je skupina lidí, kteří si sami upravují zákony, pro které je jediným smyslem zisk, nehlédě jakým způsobem získaný. Lidé, kteří své počínání v této branži povýšili již na organizovanou strukturu o více spolupracujících subjektech.

Stát jako hlavní garant všeho kolem legální produkce destilátů určuje pravidla, která jsou pro jeden subjekt přijatelná a pro další subjekty jsou

přijatelná méně. Tato situace nevznikla nyní, byla vytvořena na základě historických faktů, které byly v minulosti určeny jednak možnostmi a jednak silou argumentů jednotlivých dotčených stran, ale většinou direktivně. Vše dospělo do stavu, který je v dnešní době všemi zainteresovanými vnímán a brán jako realita. Jaká je tedy ta realita dneška kolem problematiky destilátů? Úloha státu by měla být motivující, měla by vytvářet dostačující a spravedlivé podmínky pro činnost v oboru na základě podnětů proudících zespodu od všech subjektů zabývajících se věcmi kolem destilátů. Pokud

stát takovéto prostředí a podmínky nevytvoří, upřednostňuje jeden subjekt před druhými, pak zákonitě dojde k deformaci v menší či větší míře. Lidé, sedící na pozici rozhodujících úředníků ve státním aparátu, by měli být znalými a zkušenými osobnostmi. Jejich znalost problematiky všech dotčených skupin musí být vyčerpávající a stoprocentní! Ale hlavně, jejich nestrannost nesmí být zpochybňující!

Současný trh produkce destilátů umožňuje evidovaným subjektům (různé likérky, pěstitelské pánice) produkovat destiláty za určitých, státem stanovených pravidel. Drobný pěstitel, je nucen, za stanovených „zvýhodněných podmínek“ využívat služby pěstitelských pánic. Na rozdíl od likérek však nesmí tyto své produkty získané přes pěstitelské pánice dále prodávat na trh.

Podstatná skupina pěstitelů však nechce, aby jejich celoroční snaha při tvoření destilátů, byla dána v tento rozhodující a slavnostní moment do rukou páleníčáře. Chtějí mít tento vrcholný proces ve svých rukou, chtějí kvalitu ovlivňovat jen oni! A to proto, že nevěří v profesionalitu všech podílejších. Věří pouze v sebe. Odborná a zkušenostní úroveň většiny dnešních pěstitelů má velmi, ale velmi vysokou úroveň.

Dost zajímavý článek vyšel v MF Dnes dne 16. 2. 2019. S názvem „Legální domácí pálení? Slováci nabídli inspiraci“. Zde se vysoká vládní úřednice a lokální páleníčář vyjadřují k problematice domácího pálení mj. i tak, že údajně z domácího pálení vzniká díky nezkušenému pěstiteli v destilátu metanol, kterým by se mohl otrávit nebo že díky nekvalitnímu domácímu zařízení vznikne nekvalitní destilát, v kterém pak může být metanol či těžké kovy. Ten, kdo problematice trochu hovoří, si ihned udělá obrázek o tom, kdo a jakým způsobem zdůvodňuje a vlastně i spolurozhoduje, proč nelze povolit legalizaci domácího pálení.

Čitatelům je nutno sdělit, že metanol nevzniká destilací ale pouze při fermentaci určitého stavu ovoce. Do destilátu se ho destilací přenesou vždy jen určité množství odpovídající normě. Zde čitatel nabude dojmu, že ten, kdo dojde do pánice s kvasem, tak bude většinou odměněn destilátem bez metanolu, ale když vzejde destilát z černé pánice, je zde již velké riziko metanolu a jiných problematických látek. Nabude dále dojmu, že páleníčář v pěstitelské pánici při prohlídce kvasu sdělí pěstiteli, že předmětný kvas obsahuje metanol a naopak že drobný pěstitel při domácímu pálení není schopen toto určit. Věc se má však úplně jinak.

U výskytu těžkých kovů (autor opomenul uvést, které to jsou – je více druhů –, zřejmě chtěl sdělit, že se pojednává o následných stavech při opravách měděných komponentů technologie, na Fe pánice je asi odvaha myslet), je situace myslím jasná, neboť opravy měděných komponentů probíhají stejnými způsoby v palírnách či kdekoliv jinde.

Z výše uvedeného vyplývá, že odborná debata na předmětné téma musí být vedena seriózním způsobem.



Za tu téměř 40letou dobu, co se pohybuji v tom báječném světě kolem slivovice, se mnoho změnilo. Technologické řešení černých pánic je na vysoké úrovni, mnohdy s promyšlenými a smysluplnými doplňky, odborná a zkušenostní úroveň drobných pěstitelů je vysoká. Bezpečnostní aspekty procesů jsou účastníkům jasné. A produkty, které vznikají z těchto „černých produkcí“, jsou opravdu NĚKDE JINDE.

Z oficiálních zdrojů vyplývá, že přínos daně z lihu pěstitelských pánic v roce 2018 pro pokladnu státu činil kolem cca 573 mil. Kč. Zavedením domácího pálení by zcela jistě tato suma neklesla. Naopak, zcela jistě by došlo k jejímu navýšení, pokud budeme uvažovat při kalkulaci pouze se subjekty pěstitelské pánice a potencionálních subjektů (drobní pěstitele) domácího pálení. Domácí pálení nemůže ohrozit ekonomickou stabilitu likérek ani pěstitelských pánic. Co však určitě ovlivní, co vlastně rozhodne nekompromisní potencionální zákazník, je to, že dojde ke zvýšení kvality destilátů dodávaných na trh. Dojde totiž k tomu, že běžnému spotřebiteli bude nabídnuto něco nového, co ještě nezná. Bude mu nabídnuto vysoce kvalitní a zajímavé zboží od drobných pěstitelů. Bude porovnávat a zjistit, že existují a produkují se i jiné destiláty. Destiláty s vysokou přidanou organoleptickou hodnotou. Došlo by tedy k spravedlivému narovnání trhu.

Již dlouhou dobu šířím mezi pěstiteli myšlenku zakládání **slivovicových sklepů**. Zde by se měl odehrávat z velké části veškerý děj při tvoření destilátu.

Vinaři či producenti piva dostávají na svou činnost, pro svůj podnikatelský záměr, při splnění určitých podmínek, dotace! Stát se snaží pomáhat a rozvíjet tuto jejich činnost. A přestože produkují alkohol, jsou např. vinaři osvobozeni od poplatku za spotřební daň u většiny rozhodujících produktů. Proč by tedy nebylo možné ta samá práva využívat drobnými pěstiteli třeba při budování slivovicových sklepů, při produkci destilátů?

Podrobná představa o slivovicovém sklepe existuje, ale jen málo na upřesnění. Jedná se o vhodný technologický a architektonický propracovaný objekt v prostředí např. trnkových sadů či sádků, plnicí v lokalitě či regionu podstatnou společenskou funkcí. Pro mnoho návštěvníků by bylo přínosem na vlastní oči poznat taje stvoření kvalitních destilátů, které jsou opředeny velkými záhadami, pokochat se pohledem na udržované trnkové sady či sádky zasazené v malebné krajině, posedět v příjemném a stylovém prostředí a hlavně ochutnat tu nepřebornou nabídku kvalitních destilátů od pěstitele.

Při posuzování jakéhokoliv problému z celospolečenského hlediska je nutné provést dokonalou analýzu stavu. Porovnat klady a zápory a na základě jasných faktů stanovit další směřování.

Pro jasnější náhled čitatele do předmětné problematiky je nutno na počátku definovat jeden z nejdůležitějších argumentů pro posuzování některých účastníků v oblasti možné domácí produkce destilátů. To, co by mělo být vodícím prvkem v dané problematice, je především množství vyprodukovaného destilátu těmito subjekty. U likérek a pěstitelských pánic je množství vyrobeného destilátu ovlivněno kapacitou technologie a lidskou silou a může být v podstatě **neomezené**. Především z těchto důvodů jsou daňové sazby jiné. U potencionálního producenta – drobného pěstitele – bude max. vyprodukované množství přesně stanoveno v **míře malé**, bude odvozeno na základě jasných ukazatelů. Proto jsou daňové sazby mezi zmiňovanými subjekty upravené. Jedná se především o zohlednění hlavní výdělečné činnosti z pohledu jednotlivých subjektů.

Státní aparát chce, aby byly plně dodržovány zákony v předmětné oblasti. Požaduje, aby výnosy

z této činnosti měly pro státní pokladnu stoupající tendenci při, pokud možno, snižujících nákladech. Chce, aby podnikající subjekty v předmětné oblasti byly řádně evidovány a byly pod příjmatelnu kontrolou. Dělá vše pro to, aby z takovéto činnosti nevznikala žádná zdravotní rizika pro obyvatelstvo. Snaží se, aby vedlejší produkty vznikající z činnosti byly řádně ekologicky likvidovány a neměly negativní dopad na životní prostředí.

Co stávající stav způsobuje. Nelegální činnost v tomto odvětví způsobuje značné daňové úniky. Výskyt případů spojených se zdravotními riziky a úmrtími již ve větší vlně proběhl a všichni si můžeme připomenout ještě probíhající metanolovou aféru.

Dochází k podstatné deformaci trhu tím, že všichni zainteresovaní nemají možnost dodávat za rovných podmínek sortiment na trh. Jsou evidentně nerovné podmínky v podnikatelském prostředí, kdy jedné skupině je poplatek za alkohol v době spotřební daně nevyměřován a druhá skupina je povinna ho hradit.

Přehled o vyprodukovaných destilátech z domácího pálení je nezjistitelný. Jakékoliv odhady jsou záměrné. Nekontrolovatelnost černých domácích pánic je realitou. Vysokou ekologickou zátěž přírody spojenou mnohdy s neúměrnými náklady na provoz ČOV v „zasažených“ lokalitách známe z mnohých případů.

Nemožnost volného přístupu všech subjektů k státním dotacím pro rozvoj podnikání v předmětné oblasti je realitou. Nedostatečný rozvoj zelené krajiny z důvodů nestimulace pro zakládání sadů a sádků s ovocnými dřevinami je zřejmý pouhým pohledem. Samostatnou kapitolou v předmětné problematice je lobbing různých zájmových skupin.

Organizace v pěstitelských pánicích, především z kapacitních důvodů, neumožňuje pěstiteli uplatnit jeho základní právo. Provést pálení

(Pokračování na straně 6.)

(Pokračování ze strany 5.)

ovocného kvasu v ten správný termín. A pro toho, kdo se v problematice pohybuje, se jedná o velký problém. Problém s kvalitou. Rok sklizně 2018 je tomu příkladem. Způsoby, jakým jsou prováděny destilace či rektifikace, oddělování nepotřebných obsahových složek, konečná úprava destilátů nebo třeba četnost a způsoby čištění destilačních aparatur můžeme považovat za vhodný příspěvek k další odborné diskuzi.

Co se tedy navrhuje.

Legální domácí pálení musí být vhodně a vyváženě zpoplatněno. Velikost poplatků za provoz domácího pálení musí být z podstatné částky pro drobné pěstitele odvozena a vztažena od **počtu ovocných stromů** prokazatelně obhospodařovaných, pěstovaných a ošetřovaných pěstitelem na jím vlastněném pozemku. Povolené množství napáleného destilátu pro pěstitele bude odvozeno od počtu stromů. Max. množství destilátu bude však jednotně stanoveno fixně.

Technická úroveň technologie pálení by byla doložena certifikátem výrobce. Musí být v souladu s obvyklými standardy v příslušné době. Živnostenská oprávnění (pěstitelské pálení v domácím pro-

středí) musí být vystavené pro každého, kdo bude registrován jako oprávněný. Živnostenské oprávnění může získat pouze ten, kdo prokazatelně vlastní pozemek se stanoveným min. množstvím ovocných stromů. Bez výjimek.

V případě prodeje vlastních produktů pěstitelem do oběhu bude vše probíhat doposud běžným způsobem. Spotřební daň bude povinně dopočítána do kalkulace.

Pálenice neplombovat, pěstitele nezatěžovat, neobtěžovat nesmyslnými zákazy a příkazy. Jejich produkce je pouze v min. množství. Oznamovací elektronická povinnost pěstitele při každém použití destilační technologie musí být samozřejmá. Veškerá evidence za pálení bude povinna evidovat a přihlašovat v termínech obvyklých povinná osoba i s úhradou. Ovocnářská unie bude důležitým činitelem pro prognózy předpokládaných výnosů ovoce v příslušném vegetačním období

Likvidace výpalků musí být prokazatelně dokladována. V případě jiného způsobu likvidace výpalků musí být dodány prokazatelné podklady o jejich zpracování. Porušení předpisů či zákonů v takto nově nastoleném režimu bude řešeno dle právní platné legislativy. Základní bezpečnostní

opatření při pořizování technologie pro domácí pálení bude samozřejmostí.

Jaká situace by nastala po navrhovaných úpravách.

Došlo by ke zvýšení odvodů finančních prostředků do státní pokladny. Hodnota současných odváděných finančních prostředků za daň z lihu 573 mil. Kč by mohla přijatelně povýšit. V blízké budoucnosti mohou mít tyto odvody průběžně stoupající tendenci zcela určitě s klesajícími náklady na agendu. Dojde k adresné evidenci pěstitelů s podnikatelskou činností domácího pálení při živnostenských úřadech. Tam, kde bylo v regionu doposud určité napětí mezi lidmi provozujícími takovouto nelegální činnost, dojde k přirozené samokontrolě prostředí s obrodnými výsledky. S možností dodávat na trh takto vyprodukované destiláty dojde k podstatnému narovnání stavu na trhu. Jako u spojených nádob musí se zákonitě tento jev projevit ve zvýšení kvality destilátů u všech subjektů. Zcela určitě dojde k transformaci těch nejlepších producentů destilátů z domácího pálení do vyšší formy podnikání. Budou vznikat nové likérky. Rozhodně dojde na trhu díky samoobrodnému procesu k podstatnému snížení zdravotních rizik z této činnosti.

Ráz krajiny se musí díky podpoře státu do tohoto podnikání rapidně změnit k lepšímu. Výsadba ovocné zeleně v silně zanedbaných lokalitách bude toho jen výsledkem. Pečování o sady a sádky, údržba, zřizování nutných a nezbytných závlahových systémů a v neposlední řadě pořizování nezbytné techniky na údržbu promluví svým způsobem do potřeby a zaměstnanosti obyvatelstva.

Ekologická zátěž krajiny se sníží se znatelnými výsledky. ČOV budou provádět činnost, která jim byla určena. Nemusi se zabývat otázkami odstávek, složitým čištěním od pevných prvků, chemickým laděním zvýšeného pH kapaliny atd. Klesne jejich nákladovost. Zakládání slivovicových sklepů s legalizací domácího pálení bude mít do budoucna výhody a přínos pro všechny strany.

Stále je slyšet ze všech stran, jak se musí vše dodržovat, kontrolovat, trestat, provádět osvětlu atd. Přínosy do státní pokladny se jeví jako to nejdůležitější, musí být stále vyšší a vyšší. Ale nikde jsem zatím nezaznamenal, že by taky byly reálné úvahy o tom, že může nastat situace, kdy tyto výnosy se budou snižovat, že může dojít k rušení živností, že mohou zanikat, pokud, jak už jsem se výše zmiňoval, nebude nasloucháno pozorně státním aparátem subjektům zespodu.

Velkým rizikem pro úspěšnou budoucnost producentů je bezesporu současná **změna kli-**

matu. Nepodceňujme to. Nastanou situace, kdy díky změně klimatu budou rušeny sady a budou opět zakládány v jiných lokalitách pro jiné druhy ovoce. Účast moderních technologií a postupů na produkci ovoce bude nezbytností. Zcela určitě může dojít k zániku tradičních druhů trnek a bude je snaha nahrazovat rezistenčními, méně kvalitnějšími. Dojde k posunu kvality. Může dojít ke snížení poptávky. Velcí producenti budou nuceni přeorientace na jiné druhy ovoce, které ovšem nemusí přijmout trh. Mohou dojít existenční problémy. Ráz krajiny se bude měnit aj. Malí producenti při domácím pálení však budou mít velkou šanci se s tímto vyrovnat.

Základní analýzou všeho výše uvedeného pro problematiku legálního domácího pálení můžeme dojít k určitému závěru. A to, že zcela jistě převládají klady nad pasivy v dosti podstatné míře. A to v případě, že z porovnání vyčleníme poslední uvedenou skupinu (organizované nelegální struktury). Pak je tedy otázkou, zda by nebylo lepší vyvíjet dostatečný a účinný tlak na tyto organizované nezákonné struktury a s ostatními účastníky započít narovnávat způsobenou deformaci trhu a nerovnou podnikatelskou soutěž a snažit se vše posouvat k lepšímu a tím i přínosnějšímu?

Úvahy o legalizaci domácího pálení v ČR nejsou novinkou v zemích EU. Jsou země, které vyplodily určitý fungující hybrid, který se v regionech nějak ujal a je používán s různými výsledky dodnes. Přínosem a studnicí zkušeností pro nás by však měla být naše sousední země – SR. Zde došlo k pokusu implantovat do státního systému legální domácí pálení.

Dlouhými a podrobnými diskusemi vyvstal v tomto procesu jeden viditelný či doslova hmatatelný problém, který zřetelně dusí posun problematiky. Tím problémem je byrokracie státního aparátu. Nesmyslná, přehnaná, obtěžující a doslova únavná nařízení, příkazy a požadavky ze strany státního aparátu doslova zadusí všechny snahy. V té nepřehébné hromadě břemen nelze opravdu najít kousek tepla a světla. K dnešnímu dni i těch pár odvážlivců (prezentují se cca 2 lidé) jsou zklamáni z dění kolem problematiky a jejich mise může být již brzy neúspěšná.

Velká množina podnětů z předmětné problematiky jdoucí zespodu jasně ukazuje na to, že směr, kterým se ubírá současná legislativa v ČR může být i jiný, může být vyváženější, odvážnější a může být prognosticky více zanalyzován. V konečném důsledku by pak mohl v budoucnosti tento trend přinést nižší zátěž pro stát s vyššími výnosy.

V KRAJI SESBÍRANÉ

JIŘÍ SEVERIN

Mudrování národu moravského

Zapsal, upravil, dotvořil a někdy si i vymyslel Jiří Severin

Kdysi před lety, v době krabicové architektury, hořčicových pohárů a pěticičných hvězd, jsem stál se svým oblíbeným strýcem Milošem nad rozkvetlou strání za jeho domem. V sadě kvetly či dokvětaly jabloně, hrušky, meruňky, trnky. Věly zpívaly sborově v D dur, bylo nádherné jaro, které kazily pouze budovatelské písně místního rozhlasu: „Zítřta se bude tančit všude, až naše vlajky rudé na stožáry světa vyletí“, „Dobré je, dobré, je že už není pána, už nám neporúčá starodávný gazda.“

Strýc na to nedbal a omámen krásou přírody, s všestekným výrazem v oku pravil:“ Chlapče, jednou přijde den, kdy všechny plevelné stromy pokácáme a ponecháme pouze slivovičníky.“

Rudé gardy nám ukradly obchod, hospodu, koně, polnosti, stroje i dům. Dědeček prý měl nejlepší slivovicu z celé dědiny. Cítil jsem s tímto prohlášením jakousi dětskou solidaritu. Solidaritu s kumpány, kteří v šenku sedávali, vyprávěli hrůzostrašné i veselé historky, hráli na harmoniky heligonky a bylo jim tam očividně dobře. Ten svět kdysi zmizel mávnutím srpem a kladivem.

Po mnoha letech jsem pojal úmysl sbíratí lidové písně. Dědictví našeho slovácko-valašského lidu. Tak silně ve mně odeznívaly ty staré časy z doby ranného dětství, ale později také i zpívání ve Slovácké bůdě v Hradišti. S Jožkou Kučerou, Martinem Hrbáčem, Františkem Okénkou, Martinem Žalésákem, Svatou Kučerou, Jankem Pavlíkem, Vlastou Grycovou a mnoha dalšími.

Ale je vysbíráno. To už učinili moji kolegové. Karel Jaromír Erben, Leoš Janáček, František Bartoš, Jura Pavlica, Zuzana Lapčiková, Karel Pavlišťík a mnozí další. A tak se toulám valaško-slováckými luhy a háji, mokřisky, loukami a křovisky, pobývám v restauracích, bufetech, palírnách a vinných sklepěních, hospodách i všelijakých špeluňcích, návších, ateliérech, veřejných prostorách a zapisuji. Co si náš lid povídá, co si myslí a co píše, co má na srdci, čím se zabývá, jaké jsou jeho „priority napříč politickým spektrem“.

Hospoda U Jagoša, Velká nad Veličkou (zima 1983)

Pije se Javornická starorežná (specialita, páleno doma), pivo. Jan Kubík – Cigán, basista a houslový samouk, dumá a zabývá se vývojem lidstva a jeho budoucností. Sedíme u kamen s primášem Jožkou Kučerou a přemýšlíme pečlivě nad jeho vizemi. Zdají se nepravděpodobné a bereme je jako součást vesnického humoru. Do toho hrají jeho tři snědí kamarádi velické sedlácké. Inspirativní pěkný večer, občas se přidává i Pavel Hrbáč s gajdama. Jan číní k svému projevu závěr. Muzikanti dohráli, a tak praví: „Pokrok sa nedá zastavit. Do deseti roků bude aj komorní A o půl tónu výš.“ Dovětek: Po několika letech Videňská filharmonie skutečně mírně zvýšila ladění svých nástrojů.

Hospoda Garáž, Zlín (léto 1992)

Sedíme u piva. Pohoda a klid. Dělalji zde výborný nakládaný hermelín. Chlapi u vedlejšího stolu probírají politickou a ekonomickou situaci. Za rohem se plíží zcela nepozorovaně globalizace. Politická debata vrcholí. Povstane vousatý hromotluk, takový přerostlý Rumcajs, očividně lídr spolku, a zvolá: „Anglické hospodářství je v prdeli. Šlechta souloží jenom sama se sebou a lid následkem toho degeneruj.“ Chvilí stojí a napjatě volí další závažné prohlášení: „A Havel je také monarcha. Je to skrytý baron.“ Debata je s úlevou ukončena. Stolovníci uznale pokývují. Dopíjí také asi sedmou borovou.

Pivnice, Kroměříž (2015)

Neznámý samotář sedí u malého piva, očividně není spokojen se svojí finanční situací. Zda pracuje, či využívá dobrot našeho sociálního systému, není jasné. Po chvíli se pravděpodobně ve své bezradnosti obrátí na mě s naléhavou otázkou: „Pane, my se sice neznáme, ale já nechápu, jak moje žena hospodaří. Stále jsme bez peněz. A to přitom má pravidelnou tržbu. Vrací každý týden nejméně padesát flašek od piva. No je to možné?“ Je to možné.

Zelenáčova šopa, Zlín (2015)

Tak to je něco. Výborné pivo, vlídná obsluha. Netradiční prostředí. Malý sálek s velkými přednostmi. Všem u kraluje „Čurda“ (M. Ju-



řík), majitel podniku. Mimořádně kvalitní folkové, jazzové, hudební i literární pořady, výstavy. Nikdy mě neklamaly. Dnes hraje F dur Jazzband Zlín. To bude opět zážitek. Ještě je brzy, zatím není narváno, ale bude. Sedím s Karlem Markytánem (muzikant AG flek). Vedle u stolu se škorpí dvojíčka. Patrně manželé, patrně učitelé. Muž vzplane spravedlivým hněvem: „Zase mně nedali odměny, matko opět budeme bez peněz. Ale tentokrát si to už nenechám líbit. To teda ne. Odplata je jistá. Ztajím dětem ládkovce.“ Žena tiše přikyvuje.

Vinný sklep u Marholtů, Mařatice (1998)

Dnes zde hraje cimbálová muzika Čechovci. Vedle basisty a vedoucího muziky Honzy Maděriče hostuje kontráš Peťa Tuček a vypomáhá i tercáš Laďa Beránek. To jsou dva, kteří nepokazí žádnou randu a výborně zpívají s trochou šoumenstvím i dvojhlasně cikánské. Pijeme solidní Blatnický Roháč. Zpíváme s Jurou Rohelem, jeho ženou Mirkou, náročným dvojhlasem se přidává moje žena Svatka.

Vlado Smrek se pře se svojí ženou Annou. Jde však jen o předstíraný konflikt. Na závěr zvolá hlasitěji do pauzy muziky: „Matko, blázníš, v domě není kapky alkoholu a ty si chceš kupovat podprsenku?“

Hospoda U Kozáků, Javorník (1987)

Opět se koštuje Javornická režná. Tentokráte Břeti Rychlíka. Recept nechťejí místní lihopalníci prozradit. Dva spoluobčané snědě pleti pijí domácí šumivé víno. Ještě z něj vyletují octové mušky. Diskutujeme spolu o zásadních problémech našeho školství. Mám na to glejt, proto se na mě chlapi obrací s důvěrou. Je zde veselo, zpívají se lidové písně z Hornácka aj z Myjavy. Ku hře stačí ti tři snědí muzikanti. Radostně, ale ne příliš čistě si s nimi notuje Břeťa. Martin Hrbáč ale říká, že Břeťa sice zpívá svojsky, ale má dobré tóniny. O pauze mě jeden z hudebníků položí zásadní otázku směřující k reformě školství: „Doktore (nejsem doktor, zvyšuje tím jen význam okamžiku), co ich to v tých školách učíte. Sčítat. Dobře. Odčítat. Dobře. Ale nač dělit? Hej?“

U Pučalíka, Mařatice (1971)

Z mařatické hospody vyběhl muž. Je mírně „pod vlivem“, ale náladu má výbornou. Přiběhne k svému autíčku Renault 4-WC, zasunuje klíč a už se chce rozjetí. V tu neblahou chvíli se objevují dva strážci zákona, bezúhonní příslušníci. Promile jest naměřeno, osud jest zpečetěn. Ukážou mu naměřené. Muže je šokován. Chlapi, to je průser. Číselnice ukazuje 2,45 pomie. „Tři čtvrtě na tři, zvolá muž. Moja mě zabije.“ Přišel domů pěšky, nepoměrně později.

U Jagoša, Velká nad Veličkou

Sedím zde s Jožkou Kučerou, Ivanem Kučerou a Svatou Kučerou. Sedí s námi i naši cikánští bratři a naši kamarádi Filík a Jan Kubíkovi. Jak se nyní moderně říká, jsou to Romové. Filík je ale mrzutý a rozladěný. V Javorníku ho prý nepustili do kostela. Možná byl v povznešenější náladě, to se mu občas stane. Ale má řešení: „My, cikáné, si postavíme svůj kostel. Vy chlapci tam můžete. Ale jinakě nikdo. Bude z tmavých tihel. Bude enom pro nás. Ani Boha tam nepustíme.“

NIESNER KRÁLEM SLIVOVICE

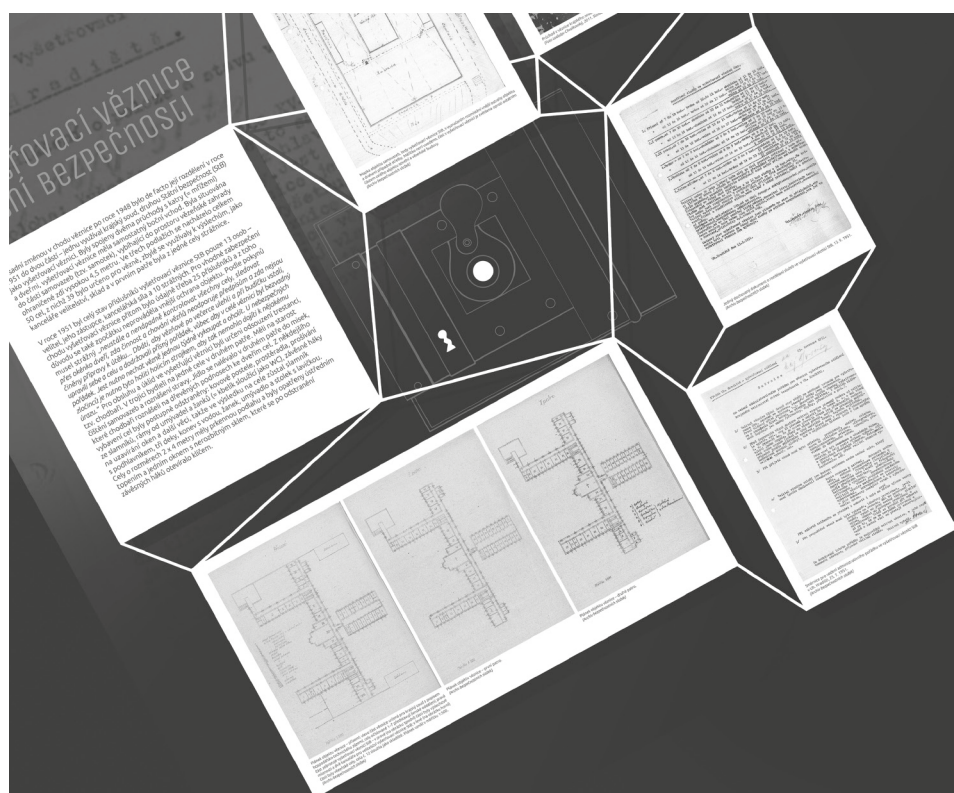
*Do archivu poselství budoucím generacím bude
4. dubna uložen podruhé vzorek ze Salaše*



Aby Muzeum lidových pálenic ve Vlčnově na Uherskohradištsku přešlo žertům a vtípkům vztahujícím se k 1. dubnu, desátou sezónu zahájí ve čtvrtek 4. dubna 2019. Kromě vypulírované expozice a kvalitně zastřiženého trávníku při vstupu letošní otevření po dvou letech zpestří návštěvníci do archivu poselství budoucím generacím, který bude obohacen o další unikátní vzorek slivovice. V pořadí 4. slovácký košť slivovice se uskutečnil 10. listopadu 2018 a vítěznou pálenku z durancí ročník 2015 dodal Josef Niesner ze Salaše. „Vítězný vzorek durancie 2015 pochází z panenské úrody mého nového sadu na Salaši. Všechny vysazené stromy v tomto sadu jsou produktem mých generačních stromů. S lítostí však musím konstatovat, že i tyto generační stromy začínají podléhat neúprosnému zubu času,“ svěřil se Niesner, kterému se po dvou letech podařilo se svým novým vzorkem zvítězit podruhé. Atmosféru koštu můžete načerpat z fotografií kolem tohoto článku.

A jak jeho pálenka chutná? „Nejprve při jejím pití pocítíte jemné ovocné tóny, které postupně přechází v marmeládový, až marmeládově-medový buket s podporou jemných mandlí. Požitím již velmi malého množství tohoto destilátu dojde zcela určitě v první fázi k asociaci na štiřinatost zralé sladké durancie,“ charakterizoval Niesner svoji královnu, jak vzorek nazývá.

Rok 2018 po dvou letech pěstitelům přál nejen co do množství, ale také kvality úrody. V jaké kondici vzorky jsou, naznačuje jeden košť za druhým. A vypadá to, že ročník bude velmi kvalitní. Niesner si již dnes myslí, že půjde o posunutí laťky opět o něco výš. „Ve zmíněném sadu byly sklizeny durancie na přelomu měsíců 10 a 11, jejichž cukerná hodnota dosahovala hodnoty neuvěřitelných 27%. Vytvořil jsem destilát, který, viděno mou optikou, posunul hranice organoleptiky opět na nový level,“ dodal Niesner. Tak uvidíme, jaké vzorky se sejdou na listopadovém superkoštu Společnosti přátel slivovice České republiky v roce 2020.



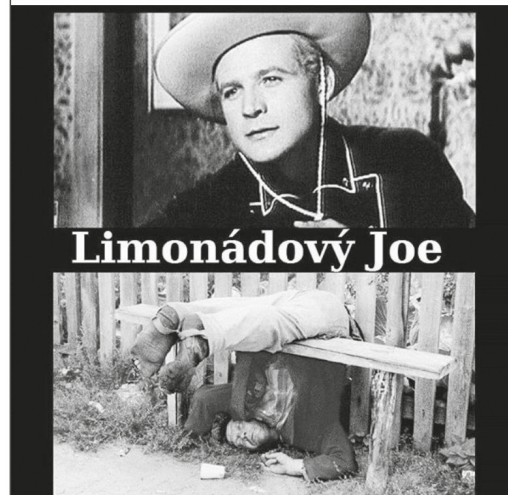
EXPOZICE
VĚZNICE
UHERSKÉ HRADIŠTĚ

PODKROVÍ REDUTY
otevírací DOBA

13. 4. – 31. 5. SOBOTA 10.00–16.00
1. 6. – 31. 8. STŘEDA, SOBOTA 10.00–16.00
1. 9. – 31. 10. SOBOTA 10.00–16.00
26. 7. – 4. 8. (LFŠ) DENNĚ 10.00–16.00

OBJEDNÁVKY A PLATBA PROHLÍDEK: MĚSTSKÉ INFORMAČNÍ CENTRUM, MASARYKOVÁ NÁMĚSTÍ 21, TEL: 572 525 525

Přepáleno na FB



ŠVESTKOVÝ KEČUP

500 g čerstvých vypeckovaných švestek
50 ml jablečného octa
30 g hnědého cukru
1 stroužek česneku
½ lžičky skořice
¼ lžičky perníkového koření
špetka kajenského pepře

Švestky nakrájíte na kousky a zalijte 100 ml vody s jablečným octem.

Přidejte cukr, koření a rozmačkaný česnek. Přiveďte k varu a duste asi 20 minut, až se švestky rozvaří. Směs rozmixujte a propasírujte přes sítko. Propasírovanou směs vraťte na plotýnku, přiveďte k varu a horké pláťte do šroubovacích vypařených skleniček (2 skleničky po 150 g). Ty uzavřete, obraťte dnem vzhůru a nechejte vychladnout.

Kečup je výborný k sýru i k masu.



TVAROHOVÝ DEZERT SE ŠVESTKAMI

400 g tvarohu
200 g čerstvých vypeckovaných švestek
100 ml mléka
6 lžic slazeného kondenzovaného mléka
2 lžice nemletého máku

Mák opražte na sucho na rozpálené pánvi. Švestky pokrájíte na čtvrtky. Tvaroh, mléko a kondenzované mléko ušlehejte do krému, vmíchejte mák.

Do skleniček nalejte po částech krém a prokládejte čtvrtkami švestek.



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 VOŇAJÚ TRNKAMA