LIHOVÉ NOVINY

MIMOŘÁDNÉ VYDÁNÍ DOBRÉHO DNE

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

LEDEN 2018 VYDÁVÁ SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČR ZDARMA

HISTORIE RADOVAN JANČÁŘ

TRNKOVŇA

Jedním ze „sociálních“ zařízení v Bánově byla kromě obecního špitálu i obecní šatlava nazývaná Trnkovňa. Tato věznice (hárešt) měla sloužit k zadržování výtržníků a narušovatelů veřejného pořádku a byla přistavěna k severní stěně obecní kontribuční sýpky empírového slohu z roku 1814 stávající uprostřed dědiny na rozcestí k Suché Lozi. Pojmenování věznice vzniklo nikoliv proto, že by se tam vařily trnky (povidla), ale podle přezviska (přezdívky) prvního žalářovaného občana, kterému se v obci říkalo Trnka.

Učitel Jan Beníček k tomu zapsal tuto historku: „Jistý, tichý drobný občan, který bydlel se svou ženou v malé chaloupce Pod Hradem, se vlivem choroby musel aspoň čtyřikrát do roka vyrovnat se svým komplexem požitím většího množství alkoholu. Nabyl tím tolik síly, že reptal proti stávajícímu řádu, nepříjemně kritizoval každého, koho potkal nebo se s ním sešel v hospodě.

Jeho břitkému jazyku neušel ani císař pán, když na jeho adresu pronesl tato slova: „Co? Císař pán? Pchí! Chuap jak já, enomže on žere maso, já zemáky a obě hovna, jeho aj moje, smrdíja stejně.“ Je samozřejmé, že výrok ujca Trnky se roznesl po obci a daleko široko po celém okolí. A když jim jednou starosta v šenku za to udělil přísné napomenutí, dědáčkova ostrá, jedovatá replika, zaměřená na jeho důstojenský úřad i osobní a rodinné záležitosti, ho přivedla do takové zuřivosti, že dal dědáčka na místě zavřít do nového vězení. Tak se Trnka stali prvním obyvatelem obecní šatlavy.

A proto byla po nich pojmenována Trnkovňa.

Trnkovňa dávno neexistuje a většina bánovských občanů nemá o její historii ani potuchy.

IVO FROLEC

KTERAK PRAČKOVICE NA PRAŽSKÝ HRAD PUTOVALA

Psal se rok 1999. Kraj se zotavoval z ničivých povodní, které jej zasáhly před dvěma léty. Jak se lidem dařilo v postižených oblastech, se přijel přesvědčit i náš první polistopadový prezident Václav Havel. Nezapomněl ani na město Uherské Hradiště, které již navštívil ve funkci hlavy státu v roce 1992, a vrátil se sem i v roce 2011. Pro obyvatele metropole Slovácka to byla velká událost. Nestávalo se často, že sem zavítal prezident republiky. Navíc člověk, který byl oblíbený pro své příjemné, vlídné a skromné vystupování. Na Masarykově náměstí jej vítalo značné množství lidí, kteří jej doprovázeli se starostou města Ladislavem Šupkou i při cestě přes Mariánské náměstí do Galerie Slováckého muzea. Václava Havla zde čekala zdravice účastníků mezinárodní vědecké konference Velká Morava mezi Východem a Západem a poté tisková konference.

V galerii bylo pro vzácnou návštěvu již vše připraveno. Včetně pohoštění při komorním posezení s vedením a zaměstnanci muzea. Podle předchozí domluvy s prezidentským týmem bylo skromné. Vlčnovské vdolečky, plzeňské pivo a koňak. Vyjma pečiva muselo být vše neotevřené s neporušeným uzávěrem, čemuž věnovala ochranka velkou pozornost. To vše platilo pouze do chvíle přípitku na uvítanou, kdy koňak pana prezidenta evidentně nijak nezaujal. Na náš dotaz, zda by chtěl spíše něco domácího, se nám dostalo souhlasného přikývnutí. K nelibosti ochranky jsme

V popředí si třesou rukou dva prezidenti, prezident České republiky Václav Havel a prezident Spolku přátel slivovice ČR Ivo Frolec (vlevo). V pozadí stojí tehdejší okresní hejtman Palacký a za ním starosta města Šupka. Foto © archiv autora.

přinesli starou láhev s ještě starším špuntem, který zažil již mnoho různých nápojů. Láhev měla i svoji vinětu, na které Václav Havel četl: Pravá Slovácká Muzejnice, vysoce ekologický, chemieprostý, lihuplný a chutný nápoj, vhodný též do ostřikovačů skel motorových vozidel. Poté lihovinu ochutnal a svým jemně a mile ráčkujícím způsobem odvětil, že je to dobrý. A skutečně bylo. Obsah láhve tvořila velmi kvalitní slivovice ze švestek krásně uzrálých v blízké Topolné, v sadu budoucího Muzea lidových pálenic a Mekky Společnosti přátel slivovice České republiky. Vzniklé nikoliv průmyslově, ale poctivou tradiční technologií ve staré upravené domácí pračce Romo Fulnek, která později skončila svoji aktivní životní pouť v již vzpomenutém muzeu pálenic coby exponát.

Vzhledem k tomu, že naše slivovice sklidila u pana prezidenta úspěch, láhev jsme mu věnovali. Putovala s ním na Hrad a možná je tam někde a snad prázdná dodnes. Kdybychom mohli, poslali bychom mu nyní tam nahoru další a tu nejlepší. Byla by na ní cedulka „Na Vás, Pane Prezidente!“.

HISTORIE JIŘÍ SEVERIN

ŠERIF ZAKRYTÉHO VOZU

Příběh furiantství a podcenění velikého nebezpečí se odehrál na Bojkovicku. V jedné spořádané domácnosti si pro potěchu vyráběli víno. Je to slivovicový kraj, vinohrady už zde nejsou. A tak to bylo víno šípkové, těch je na mezích a remízkách kolem Bojkovic plno. Šípky nechali zkvasit v pětilitrových láhvích od zavařenin. Stalo se ale, že pro mnoho jiných závažných úkolů a všelijakých starostí na pravidelnou péči kvasícího vína chvíli zapomněli. Neměli ani moc zkušeností s tímto náročným výrobním postupem. Víno patrně trochu zkyslo. Ale ne úplně, nebyl to ještě ocet, jak tvrdil odborník zavolaný na košt a posouzení moku. Místní pijan, kořalkoznalec.„Na vypálení jak dělané, tak akorát,“prohlásil svědomitě. Rezultát hodný soudního znalce. Další postup byl jednoduchý. Z prádelního hrnce vyrobit pálenici nebyl problém. Nahoru se dala smaltovaná mísa sloužící předtím jako umyvadlo, utěsnila se těstem a do další nádoby umístěné v hrnci kapala originál samohonka šípková. Bojkovický Metyn/Methyl/. Bylo to ale pitelné. Tak konstatovali všichni sousedé z okolí s pochvalným pokyvováním hlavy. „Tož to by mohl pít aj velebný pán,“ pronesl na závěr koštu soused Kuba.

V ten den se patrně zrodila myšlenka na pojízdnou pálenici. V místní Zbrojovce, kde byli

tenkrát všichni zaměstnáni byl materiál: plech, sudy, měď i měřák. Dědeček měl klempířskou dílnu, zhotovit dokonalou pálenici nebyl problém. Po jejím dokončení byl zaveden systém půjčování. Byla umístěna v šopě za místní kovárnou. Každý, kdo si ji půjčil, se zapsal a odvedl manipulační poplatek do společné pokladny. Důvěra za důvěru. Fungovalo to poctivě, kolektivně jako ve vysněném socialismu či židovském kibucu. Mělo to ale háček. Už získání materiálu ze Zbrojovky bylo veliké riziko. To byl skoro hrdinský čin. Byla totiž druhá světová válka a za uvedené přestupky následoval okamžitě koncentrák. Kolem se potulovali němečtí financi, policajti, blížila se fronta. Už jednou měli chlapi průser. Hajný Ťulpík měl hájovnu v kopcích nad Žítkovou. Za jejich pomoci pašoval mouku ze Slovenska. Pak ji u něj v myslivně sáčkovali a rozváželi po hospodách do okolních dědin. Smrdělo to čertem, byl v tom spíš kus furiantství a touha po dobrodružství než nějaký větší výtěžek. Málem se jim to ale nevyplatilo. Pytel se roztrhl a vysypával cestu jak v té pohádce s hráškem. Nevšimli si toho. Až kousek od hájovny. Policajti přišli na stopu. Najednou jich bylo kolem Bojkovic plno. Jak opic na skalách Gibraltarského průlivu. Zavolali posily z Brodu. Chlapi naštěstí byli upozorněni. Přičinil se o to varovným štěkotem hajného pes Metúd. Od té chvíle chlapi tvrdili: „Metúd je tak chytrý, že pro něj nebyl problém udělat na brodském gymnaziu maturitu. Rychle nasedli na kola, obsypávali okolí Bojkovic falešnými moukovými cestičkami a policajty tak zmátli a setřásli. Jenže z mouky nezbylo tentokrát nic.

Chvíli si dali pokoj. Touha byla ale silnější. Kuba přišel na výborný nápad. Sešli se u hajného. Zrovna pásl králíky. Měl je uvázané za nohy na špagátě, bylo to sice prazvláštní, králíci byli na tento způsob obživy zvyklí, radostně stříhali očkama, jako by tušili, že se opět chystá cosi mimořádného. Po několika štamprlích Kuba sdělil svůj plán. „Za menší vozík hnoják zapřáhneme koně, vůz oplachtujeme. Dovnitř umístíme dědečkovu pálenicu. Bude to vypadat, jako bychom jeli na trh, nebo vezli zboží z koloniálu. Trasu financů přece dobře známe, je třeba jenom vozem rychle přejíždět a dobře manévrovat. V terénu rozestavíme hlídky. V krajním případě budeme Němce zdržovat závažnými dotazy na různá nepodstatná témata.“ Nápad vzbudil všeobecné nadšení, králíci dostali za odměnu trochu ovsa, pohoda bojkovických domácností byla zachráněna. Luďa, jeden z nich, kterému pak říkali „šerif zakrytého vozu“, jezdil po kraji a postupně pálil. Většinou v noci, bylo to napínavější. „Lesy šumí, mlýny melou, slivovica teče, volal Ťulpík radostně v žitkovské hospodě. „Luďa vypálil pálenku takovým neohroženým způsobem všem kamarádům a členům jejich podivuhodného souručenství. Pálenicu jim zabavili až po osmačtyřicátém. Tenkrát také skončilo jejich družné páleničářské společenství. Svět se začal podivně rozdělovat. Ale to už je dávno.

JOSEF NIESNER

ŘÍZENÁ DEGUSTACE OVOCNÝCH DESTILÁTŮ

Vážení přátelé, kamarádi, milovníci krásky s řetízkujícíma očima.

V minulém roce byl uspořádán úspěšný III. slovácký košt slivovice v překrásných prostorách hradišťské Reduty. Je všeobecně známo, že tento košt je pořádán každé dva roky a právo účasti v něm mají pouze nejlepší vzorky slivovice z různých koutů našeho regionu.

Čas plynul a členové SPS ČR pracovali cílevědomě na propagaci a dalším zlepšení povědomí naší „krásky“. V devátém čísle LH bylo avizováno uskutečnění přednášky o řízené degustaci ovocných destilátů. S radostí vám můžeme sdělit, že tato řízená degustace, její první ročník, proběhla dne 24. 11. 2017 v objektu Slováckého muzea, v lokalitě „KASÁRNA“ Uherské Hradiště.

Prvními účastníky přednášky byli aktivní členové různých spolků našeho regionu, kteří se aktivním způsobem zasazují o pořádání těch překrásných slavnostních koštů slivovice. Smyslem pořádané akce je snaha o postupné sjednocení metodiky senzorického posuzování ovocných destilátů jak po stránce praktické, tak i teoretické. Rovněž se touto akcí snažíme o progresi v pravidlech propagace slivovice. Jedním z důvodů nutnosti pořádání takovýchto akcí je dosti neutěšená situace na našem trhu s nabízenými destiláty z hlediska pohledu spotřebitele.

Co tedy nabízí náš trh? Nabízí nějakou škálu destilátů z likérek či palíren z domácí produkce. V dovozovém segmentu je to podobné. Jedná se o nabídku, z které si spotřebitel vybírá vzorek, protože jiný na trhu není. Úroveň těchto nabízených destilátů je známá a nebudeme ji dále hodnotit. Obyčejnou dedukcí, na základě dostatečné znalosti trhu, si dovolím tvrdit, že takovýto nákup v tomto prostředí je pořizován 99,9 % spotřebiteli interesujících se destiláty. A zde si můžeme položit otázku, mohou si spotřebitelé vybrat na trhu ještě něco jiného, aby si mohli více porovnat úroveň či kvalitu nabízeného zboží našim trhem? Odpověď zní NE! Pak je tedy nutné dále ptát se na to, zda existuje nějaká jiná alternativa nabídky dalšího sortimentu ovocných destilátů? Odpověď zní ANO, ale z důvodů „propracované“ státní legislativy není možné tyto výrobky uvádět do konkurenčního prostředí trhu, i když drobní pěstitelé dostali jako „korekci“ od státního aparátu jisté drobné „ústupky“.

Dochází tedy před našimi zraky k podstatné deformaci trhu, kdy je jedna skupina upřednostněna před druhou. Co tento stav ve skutečnosti způsobuje? Je to jednoduché. Spotřebitelé nemají plnou nabídku a současně tato situace podstatným způsobem degraduje kvalitativní vývoj ovocných destilátů v ČR. Ostatní důsledky nebudu rozebírat. Situace drobných pěstitelů (odhadem cca 0,1 %) je tedy nedobrá. Ač jsou to především oni, kdo jsou nositeli neustále se zvyšující kvality ovocných destilátů, tak jediným způsobem, jak se „legálně“ mohou v současnosti prezentovat se svými produkty, je účast na slavnostních koštech slivovice. O jejich smyslu a významu jsem již psal v některém z minulých čísel LH.

Na závěr úvodu si neodpustím vyřknout jednu otázku. Co by nastalo na legálním trhu s ovocnými destiláty, kdyby podstatná část respondentů z uvedených 99,9 % mohla oficiálně porovnat produkty stvořené velkou obcí drobných pěstitelů s výrobky dostupnými na našem trhu? Z výše uvedeného je pro drobné pěstitele nezbytné dále se vyzbrojovat

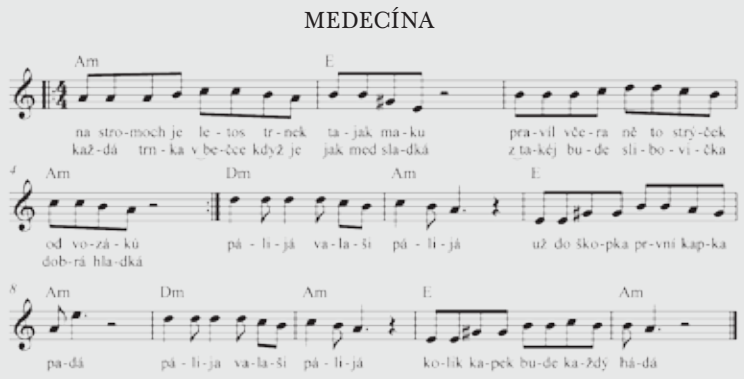
Člen prezidia nejvyššího vedení spolku přátel slivovice udílí cenné rady. Foto © Ladislav Chvalkovský.

(*Pokračování na straně 6.*)

MEDECÍNA

DAREBAND NATOČIL NOVÉ CD

Po krátké odmlce se vsetínská kapela Dareband opět sešla v nahrávacím studiu a koncem loňského roku pokřtila nové CD s názvem „Pod peřinú“. Jak se dalo očekávat, CD je provoněné trnečkama od začátku do konce. Pro zpestření si Dareband přizval do dvou písniček bubeníka, do dalších klarinet či violu. Zbývá jen věřit, že si písničky najdou cestu do vašich srdcí, jako ty předešlé.
Za Dareband: Jura „Dareba“ Václavík



Společnost přátel slivovice České republiky připravuje

IV. slovácký košt slivovice 2018

USKUTEČNÍ SE V SOBOTU DNE 10. LISTOPADU 2018 V 15.00 HODIN

Reduta, Masarykovo náměstí, Uherské Hradiště

Kromě kvalitních vzorků slivovice ti vzdálenější poznají rovněž krásu cimbálové muziky Jaroslava Čecha.

ŽIVOT

JAN ZOUHAR

PREZIDENTI A JÍDLO

Už Jaroslav Hašek ve svých Dějinách strany mírného pokroku v mezích zákona vyslovil tezi, že kvalita politických stran je dána kvalitou piva v restauraci, ve které byly založeny a konají své schůze. Na otázku, proč má v Praze tak málo příznivců strana křesťansko-sociální, odpovídá, že je to proto, že „má své místnosti tam, kde čepuje se pivo vinohradské nebo košířské. Kdyby strana křesťansko-sociální přesídlila do místnosti s pivem velkopopovickým, smíchovským nebo branickým, pak by také katolický duch prostoupil hlouběji ledví mnohých, kteří dnes jsou ve víře vlažní, poněvadž mají odpor k vinohradskému pivu. Dejte jím pivo smíchovské a oni budpou stát věrně při víře svých otců.“ (J. Hašek: *Dějiny strany mírného pokroku v mezích zákona*. Praha: Československý spisovatel 1982, s. 65.)

Tuto jednoduchou úměru na naše prezidenty bohužel nemůžeme aplikovat. Protože jídelníček prezidentů je ovlivněn několika faktory, musíme uplatnit vícefaktorovou analýzu a zabývat se:

1. Stravovacími návyky prezidenta z doby, kdy nebyl prezidentem.

2. Příležitostí a společenskou situací, ve které je jídlo podáváno.

(*Pokračování na straně 5.*)

TENKRÁT

RADEK JANČÁŘ

V ČEM JÍ NA PRÁCI!?

Není nouze v našem malebném městečku o obrázky podobného druhu. Čekají na práci! Stali se typickými pro jistá zákoutí, ulice, ale i náměstí. Čekají mnozí mnohý rok již marně na práci! Podobají se vrabcům veselým a bezstarostným, kteří obskakují při chodníku utahaného koně, čekajíce co utrousí z pytlíku ovsa. Humor jejich drsný stal se již pověstným. Málo kdy jen zmizí ze svých stanovišť tito věční čekatelé práce; buď aby sloužili za přípřež vozíků, obtěžkaných těžkými náklady, nebo aby doprovodili z pohřbu se vracející hudebníky.

Jen za hotové! Foto © archiv autora.

Jsou skromní — často jen sklenička všelijak zbarvené tekutiny z blízké nalévárny lihovin udržuje je po celý den na nohou. Jejich dodavatelé potravin vrčí na ně jak kočky na psy a hlídají před nimi své košíčky s pochybnými lahůdkami, své kotlíky uzenek velmi pečlivě. V rozhovorech tváří se velmi seriosně a hájí své tvrzení, o jehož bezpodstatnosti jsou často přesvědčeni, s neústupností podrážděného zvířete.

Soustrast jejich s lidmi sloužícími, plahočícími se je bezpříkladná. Znají ovšem hnusnou „dřinu“! Vždyť tu kolem nich hemží se lidu pracujícího! S žádným by ovšem neměnili! Prochází se zvolna po mosaikovém chodníku poblíže kořalen a výčepů, ne dále než vniká opar z těchto místností stále vycházející. Kde noclehují, mnohdy těžko vypátrati. Někteří odcházejí večer k nábřeží, jiní našli hned ve vedlejším domě ve stáji místečko dosti teplé, aby tam i nejtužší zimu prospati mohli. Takovýchto útulků je však stále méně. Není zde již skutečně levných noclehů za několik krejcarů týdně jako druhdy. Ostražití strážníci vypuzují je stále dále od středu města…

(Upravený text článku z časopisu Český svět, 1907.)

Žádná práce nepřichází! Foto © archiv autora.

CITÁTY

JIŘÍ SEVERIN

Restaurace Sport Babice

Dva usměvaví mladí manželé. Patrně se zastavili cestou na oběd. Probírají výchovu svých pubertálních dětí. „Maminko,“ říká příjemný, upravený choť, „děti je pomalu třeba učit pít alkohol, protože by se mohlo stát, že jinak nám propadnou drogám“. Žena, popíjející štamprlku slivovice, přikyvuje a s jiskrou v oku nadšeně souhlasí.

Hospoda Na Kopci Halenkovice

Probíhá vášnivá debata o škodlivosti alkoholu. Na stole jsou piva a veliké borové, také jeden fernet. Všichni se shodují, že pít předtím, než člověk nastoupí jako řidič do dopravního prostředku, je nevhodné a zavrženíhodné. Jenom omontérkovaný Jožа má jiný, naprosto odlišný názor: „Ano, třicet procent autonehod je pod vlivem alkoholu,“ vykřikuje do místnosti. „To ale znamená, počítám dobře, že sedmdesát procent havárií způsobují střízliví. Školení na ně, obhajoba řidičáku, potrestat. Je to diskriminace nás, co trošku pijeme, tak je to.“ Ostatní kumpáni nakonec souhlasí.

Hospoda Krček Uherské Hradiště

Chlapi pijí převážně pivo borovičku, ferneta, vodku. Probírají fyzikální zákony. Tentokráte je na řadě Archimedes. „Těleso ponořené do kapaliny je nadnášeno silou, která se rovná váze kapaliny tělesem vytlačené,“ přezpěvuje text známé písně známý zpěvák a folklorista Jožin. „Hůl do vody ponořená, vypadá jakoby zalomená,“ vykřikuje Fanoš. Do toho se ozve horňácký basista Kuba s prazvláštní interpretací zákona: „Kokot do vody ponorený, vyzerá akoby ztoporený.“ Všichni udiveně přikyvují.

Hasičárna Míkovice

Posedávají zde hasiči, pěkní upravení, ve vyleštěných uniformách. Na vedlejším hřišti pobíhají hoši a kopou do míče. Fotbal, hasiči a kultura vždy patřili k sobě. Však debata je vedena na patřičné, téměř vědecké úrovni. Vzhledem k pobíhající mládeži nepadají ani šťavnatá slova, což je trochu škoda. Obsahem rozhovoru je zdraví. Tentokráte vzhledem k věku přítomných je to prostata. Sedí zde ve slušivé uniformě i významný představitel hradišťské radnice, jehož by se téma jistě mohlo také týkat. Nejstarší z přítomných debatu ukončí slovy: Prostata? Copak to je? Jakápak nemoc? To je přece prosba k otci. Pros – táta.

Pálenice Jasená

Chlapi probírají léčebné účinky slivovice. Při tom koštují a porovnávají. Proti nachlazení, slivovice. Jako desinfekce, slivovice. Na trávení, slivovice. Na žaludek, slivovice s medem. Když tě sere baba a politika, slivovice. Slivovice se zázvorem a citronem proti chřipce. „U nás na Valašsku se léčí slivovicí skoro všecko,“ praví Jan. „My Valaši a slivovice, to je jedno soukolí. Slivovice, toť náš valašský lid v tekutém stavu,“ dokončuje.

TISKOVÉ ZPRÁVY

PROF. PHDR. MILOSLAV LABAŠTA

Konference o sociálním vykořenění

ANEB LESK A BÍDA ŽIVOTA LIHUPROSTÝCH SPOLUOBČANŮ

Abstinentní restaurace v době první republiky svědčí o vysoké morálně-kulturní úrovni předků. Foto © Reuters.

Po založení Sekce abstinentů Společnosti přátel slivovice ČR (informovali jsme v minulém čísle) se s dotazy nových členů sekce stran jejich nově zvoleného životního stylu bez alkoholu doslova roztrhl pytel. Nejprve sekce zřídila poradnu, ale pro naprosté přetížení všech zaměstnanců poradny a po opakovaném zkolabování telefonní Linky důvěry a webových stránek se rozhodla uspořádat konferenci, na kterou sezvala světové špičky z oblasti sociálních věd i z řad odborníků na psychiatrickou pomoc pro lidi žijící se syndromem sociální vykořeněnosti.

Konference trvala celý týden, ale přesto se množství problémů dotkla pouze povrchně. Na stanovení základních pilířů systematické odborné pomoci pro lidi žijící dobrovolně bez alkoholu by potřebovala konference trvat nejméně měsíc. Někteří obzvláště novým životním stylem popletení účastníci dokonce tvrdili do médií, že aby konference byla úspěšná, měla by trvat nepřetržitě po celý rok. Jednání bylo uzavřené, dokonce byl i v závěru konference zrušen na poslední chvíli brífink pro média. Důvod byl prostý, redaktoři nepřizvaných médií (*Parlamentní listy, Haló noviny, Novinky.cz, Mladá fronta, Blesk, Barrandov Tv atd.*) po celou dobu obléhání uzavřených prostor konzumovali ve velké míře alkohol a jejich chování k účastníkům konference překročilo všechny myslitelné meze. Někteří dokonce po několikadenním deliriu tremens vykřikovali hesla za hranou zákona. Nejčastěji se opakovaly vykřiky: Zeman znovu, Czexit nebo My chceme Ras–putina. Přivolaná policie sice konstatovala hrubé porušování stále platných zákonů, ale delikventy odmítla zadržet, protože jejich chování nebylo způsobeno zlým úmyslem, ale upřímným přesvědčením.

Když prosáklo na veřejnost, že se konference zúčastní i odborníci z muslimských zemí, které mají s abstinencí tisíciletou zkušenost, nastalo úplné pozdvižení. Členové nejmenované parlamentní neonacistické strany dokonce postavili barikády, aby příjezdu hostů zabránili. Naštěstí tato nová domobrana postavila barikády omylem z důvodu špatné informovanosti v jiném městě u kulturního domu, kde se konala celonárodní burza sběratelů knoflíků československých železničářských uniforem, a tak se naše konference mohla bez dalších přerušování v klidu věnovat svému tématu.

Jediným solidním periodikem, které spolehlivě informovalo veřejnost po celou dobu rokování, byly Lihové noviny. Z pera jejich redaktora profesora Labašty je i následující zpráva.

Jako na každé solidní akci, byly na úvod této první „abstinenční konference“ na programu promluvy všech hostů. Jejich pořadí bylo určeno jednak věhlasem a významem hostů, ale také dle jejich příjezdu na setkání. Všichni zúčastnění hosté jsou špičky ve svém oboru, a tudíž bylo pro ně velmi problematické najít ve svých adresářích volný termín. Potěšující bylo ale to, že nikdo neodmítl pozvání.

Jako první přednesl zdravici host přímo z Bruselu, kde se touto problematikou zabývá v Evropském parlamentu. Paul Buveur poznamenal, že je Francouz a že bez konzumace jednoho litru kvalitního vína denně není schopen vůbec fungovat, a to jak po stránce tělesné, tak i po stránce intelektuální. (Pro jeho omluvu musíme uvést, že v kraji, kde pan Buveur vyrostl, je jeden litr vína pro dospělou osobu na den považováno za abstinenci.) Z jeho exaktního verbálního projevu bylo evidentní, že ví, o čem mluví, a že je také dobře obeznámen se situací v naší domovině. Podotkl totiž, že v zemi, jako je naše, kde i na nejvyšší vládní úrovni vládne menšina většině a nikomu to nepřijde divné, je naše postavení bezalkoholové menšiny v dialektické výhodě. Poznamenal, že když najdeme správnou rétoriku, například že naše menšina přesně ví, co si přeje většina, totiž že většina touží býti také prosta lihu, můžeme pak směle říci, že celý národ se dobrovolně vzdává alkoholu, neboť je to vůle lidu. Nám tímto svým projevem vlil doslova čerstvou krev do žil. Členové, kteří se věnují lokální politice, si dokonce jeho jméno poznamenali do svých zápisníků.

Dalším řečníkem byl docent Kurt Kurzschnitt. Ten se ve svém příspěvku zaměřil na ekonomickou stránku abstinování. Pracující abstinent, nepotýkající se v dopoledních hodinách s odbouráváním alkoholu z předchozího večera, je mnohem výkonnější a v mnoha případech se dokáže svou bdělou soustředěností přiblížit schopnostem stroje, který v práci obsluhuje. To samozřejmě zvyšuje konkurenceschopnost výrobků a snižuje náklady na reklamační soudní procesy. Připomněl také svou vzpomínku z dětství, kdy mu jeho dědeček, vysídlený sudetský Němec, vyprávěl o životě v malém pohraničním městečku, kde žila v dobrém soužití s Němci i česká menšina. Hospody provozované německými majiteli byly plné českých pijanů, a to v kteroukoliv denní dobu. Střízliví němečtí hospodští byli spokojeni a čeští hosté také. Tím kladl důraz na to, že i tak rozdílné národy mohou úspěšně spolupracovat.

Anglický host James Drinkwatter si vzal u své přednášky s názvem *Výjimka potvrzuje pravidlo* za vzor kultovní postavu novodobých anglických dějin, Winstona Churchilla, který naplnil sám za jeden týden kontejner tříděného odpadu s cedulkou – sklo barevné. Zdůraznil v jeho životě i další povahový rys, který by nám mohl být blízký, a to, že sir Winston žil téměř po celý život ve velkých dluzích, přesto vždy jezdil v novém modelu Rolls Royce a stále měl dům plný služebnictva. Jeho literární činnost byla motivována pouze tím, aby se zbavil břímě dluhů a mohl po krátké době opět dostat úvěr. Jeho projev byl účastníky odměněn neutuchajícím potleskem.

Další významný host, profesor Dmitrij Gulagovič, přijel na naši konferenci až z Ruska. Ukázalo se, že neměl připraven žádný příspěvek, pouze se přijel podívat na abstinenty, o kterých pouze četl v odborných publikacích, ale nikdy je neviděl na vlastní oči. V jeho vlasti se vyskytují abstinenti pouze v nemocnicích. Jsou to pacienti po transplantaci jater, kteří jakmile opustí lékařskou péči, rychle se vracejí do normálního života. Jeho cíl návštěvy byl, dá se říci, opačný. Přijel vytvořit badatelskou skupinu, která bude mít za úkol zjistit, jak je možné, že Češi, kteří jsou první na světě v pití piva a druzí v pití pálenky, se přesto dožívají v průměru o 20 let více než jejich ruští kolegové. Nicméně se společně se všemi abstinenty vyfotil a přesto, že si udělal i krátký informační film s rozhovory autentických abstinentů, odjížděl s obavou, že mu to stejně nikdo neuvěří. (*Po svém návratu pak skutečně telegrafoval, že jeho dokumenty vědecká rada domovské univerzity v Moskvě odsoudila jako nepodložené Fake News, které se pouze snaží narušit bratrskou spolupráci našich národů.*)

Tolik stručná zpráva z prvního dne konference. O dalším průběhu bude profesor Labašta i nadále informovat v příštích číslech našeho periodika.

KULINÁŘSKÉ OZVĚNY

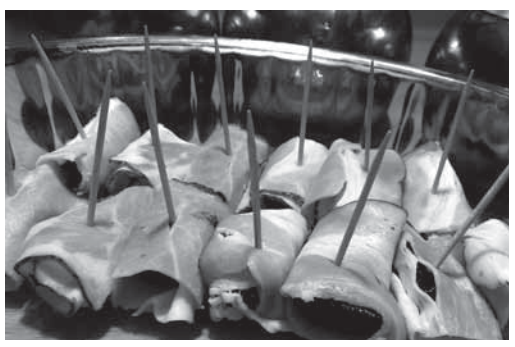
LUDMILA NIESNEROVÁ

OKÉNKO PRO LABUŽNÍKY

VÁNOČNÍ PUNČ SE SLIVOVICÍ
80 ml slivovice
4 dcl červeného vína
4 ks hřebíčků
4 ks sušených švestek
Švestky přelejeme slivovicí a necháme odležet. Víno svaříme s celým hřebíčkem a
přelejeme slivovicí z namočených švestek.
Švestky pokrájíme na malé kousky, dáme do hrníčků a zalejeme horkým vínem se slivovicí.
Dosladíme medem a ihned podáváme.

SUŠENÉ ŠVESTKY SE SLANINOU
20 sušených švestek
50 cl slivovice
10 plátků libovější anglické slaniny
1 lžíce dijonské hořčice
Sušené, vypeckované švestky přelejeme slivovicí. V chladu a v přikryté nádobě je můžeme nechat naložené třeba i přes noc.
Plátky anglické slaniny rozpůlíme, lehce potřeme dijonskou hořčicí a zabalíme do nich marinované švestky. Můžeme spíchnout párátkem, aby lépe držely.
Podáváme jako zajímavé a chuťově překvapivé jednohubky na party či oslavě.
Zabalené švestky můžeme dát na plech a v rozpečené troubě nebo na grilu krátce rozpečeme. Stačí 3 – 5 min. a teprve poté je spíchneme párátkem.

Švestky také můžeme marinovat v portském, sherry nebo suchém červeném víně.
Místo po pecce můžeme zaplnit vlašským ořechem nebo mandlí, výborná je taky hořká čokoláda s příchutí chilli.



DOMÁCÍ BUCHTIČKY S VANILKOVÝM KRÉMEM A ŠVESTKAMI V RUMU

Těsto:
120 ml olej
1 lžička cukru
400 g hladké mouky
100 ml mléka
16 g droždí
sůl
tuk na vymazání plechu

Krém:
200 g sušených švestek
80 ml rumu
1,6 l vanilkového pudinku
sůl podle chuti

Smícháme hladkou mouku, olej, droždí, cukr, mléko, sůl a vytvoříme těsto, které necháme pod utěrkou nakynout.
Po vykynutí, tvarujeme z těsta malé kuličky, které vložíme do tukem vymazaného pekáče.
Pečeme v troubě při 170 °C dozlatova.

Švestky podusíme v rumu, poté vmícháme do teplého vanilkového pudinku a přelijeme jím hotové buchtičky.

Domácí buchtičky s vanilkovým krémem a marinovanými švestkami v rumu podáváme jako výborný sladký pokrm k různým příležitostem.

ZELŇAČKA SE SUŠENÝMI ŠVESTKAMI

250 g kysaného zelí
1 klobása
1 cibule
10 sušených švestek
150 ml smetany na vaření
sladká paprika
pepř
kmín
2 bobkové listy
3 kuličky nového koření
3 kuličky jalovce
1 l vývaru
sůl
olej

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme na kolečka nakrájenou klobásku a necháme ji, než pustí šťávu. Poté přidáme nakrájené švestky, koření a lehce orestujeme. Pak zaprášíme paprikou a vložíme kysané zelí. Podlijeme vývarem, osolíme, opepříme a vaříme do měkka. Nakonec vmícháme smetanu na vaření, necháme projít varem a dochutíme. Díky švestkám má polévka zajímavou chuť.

(*Pokračování ze strany 3.*)

PREZIDENTI A JÍDLO

3. Zdravotním stavem prezidenta, dietními závazky, které by měl dodržovat na základě pokynu lékařů, případně svého vlastního rozhodnutí.

Když porovnáme stravovací návyky našich prezidentů, pak z obsáhlého rozboru vyplývá:

T. G. Masaryk měl rád obyčejná jídla, v jídle byl neobyčejně skromný, ale měl rád jídlo vždy vkusně upravené a pěkně podávané. Pochutnával si zvlášť na dobrém moučníku. Měl rád švestkové knedlíky sypané mákem. Jeho častou večeří byla jen bílá káva s kouskem domácí buchty. Nejmilejším chodem pana prezidenta byla černá káva po obědě. Součástí jeho snídaně byla vždy čerstvá ovocná šťáva, nejraději z grepu a čerstvé ovoce. U Masaryků se jedlo vždy prostě a velice jednoduše. Nejoblíbenější jídlo dcery pana prezidenta Alice Masarykové bylo také jednoduché – k večeři měla nejraději staročeské kyselo. Masaryk sám o svých stravovacích zvycích řekl: Vzdělaný člověk se má pozorovat, má přemýšlet o své dietě, to není materialismem – materialism je nemyslet a jíst a pít, co hrdlo ráčí přes míru a proti rozumu. Chcete-li to vědět, tedy jím třikrát denně:

Ke snídani, napřed něco ovoce, ždibec másla a zavařeniny na topince, občas kousek opékané slaniny a tak asi půl sklenice neslazeného čaje, jídával jsem někdy i vejce naměkko, ale není to prý moc zdravé. K obědu – několik lžic bílé polévky, malý kousek masa, víc zeleniny, kousek moučníku, ovoce a černou kávu. K večeři jsem si zvykl na kousek buchty s mlékem obarveným kapkou kávy. To stačí.

Ani svým hostům nepředkládám k obědu víc, až na jednu koncesi, že dostanou tzv. entré, obyčejně rybu nebo tak, prý taková zákuska podporuje apetit – nevím k čemu je toho potřeba, stačí ukojit přirozený hlad.

Mezi tím trojím jídlem nepožívám nic, leda o páté doušek holého čaje, je-li společnost. Žaludek si potřebuje odpočinout, jako každý pracující úd, a toho se mu dostane vyhladověním. Většina lidí si nechává svůj žaludek dřít do úmoru – přejídat se je jako nosit nad své síly těžká břemena. Dnes už i medicína varuje lidi před tloušťkou, tlouštíci se nedožijí dlouhého věku, protože ukládají většině svých orgánů přílišnou námahu. A nadto tloušťka není pěkná na pohled. To se rozumí, i to patří k programu humanitnímu, aby lidé byli krásní.

Emil Hácha měl rád dobrá jídla, rád pil víno a kouřil doutníky. Klement Gottwald byl ještě v roce 1920 v jídle nenáročný, měl rád bramborové placky, které zapíjel mlékem, ale už začal holdovat alkoholu. Jako prezident pak měl nejraději svíčkovou v těstíčku s vydlabanými brambůrky uvařenými v páře. Pil bílé moravské víno, polévku miloval horkou a nejraději měl hovězí s knedlíčky. Jeho žena jedla všechno, ale oblíbeným jídlem byla vepřová s knedlíkem a zelím. Nepohrdla ani pivem. Jeho dcera Marta Čepičková dávala přednost biftekům, kari rýži, hodně ostrým jídlům a vše zapíjela červeným vínem. Antonín Zápotocký, rád vařil, zavařoval ovoce a houby. Na jeho svatbě v září 1910 byl podáván chléb se salámem a okurkou a sklenka vína, jeho nejoblíbenějším jídlem byly vuřty s cibulí a tlačenka.

Václav Havel má k vaření velice vřelý vztah. Údajně nikdy nevaří podle knih, ale jídla si vymýšlí nebo vaří jídla známá, jako je svíčková, guláš nebo kung-pao s různými obměnami. Jídlo je pro něj velká relaxace. Radost z vaření se stupňuje při jeho dokončování a vrcholí při servírování, když ostatním chutná, i když on sám nejí.

Pokud vezmeme v úvahu společenskou situaci a příležitost ke stolování, pak jídelníček prezidentů je možno ocenit zejména podle toho, do jaké míry je propagací národní kuchyně.

V Downing Street č. 10, kde při příležitosti summitu G 20 pojedli americký prezident a jeho kolegové, totiž menu připravoval Jamie Oliver. V souladu s tím, co žádá doba, i s tím, čemu věří sám, použil pouze místní tradiční recepty a také místní suroviny. Jako předkrm byl vybrán divoký skotský losos, podávaný s mořskými řasami a se zeleninou z krajů Sussex, Surrey a Kent. Hlavním chodem bylo pomalu pečené jehněčí ramínko, pocházející z velšského údolí Elwy, doplněné pýchou britského bramborářství, hlízami jménem Jersey Royal. K tomu lesní houby a nepostradatelná mátová omáčka. Pro vegetariány z G20 připravil Jamie jako předkrm kozí sýr a jako hlavní chod bramborové knedlíčky s libečkem. Sladká tečka byla pro všechny stejná – koláč s názvem Bakewell, u kterého se chvíli zastavím, má totiž hezkou historii. Vznikl ve stejnojmenné vsi v Derbyshire, údajně někdy okolo roku 1820 a údajně spíš omylem. Je to koláč z křehkého těsta, potřeného dobrou zavařeninou, na niž přijde hustý, máslovo-vaječný krém s mletými mandlemi. Ty se měly původně dát do těsta, ale kuchařka prý nějak zapomněla, a tak přišly do náplně. Vznikl šťavnatý a výborný koláč patřící k britské klasice. Do náplně podle Jamieho patří 350 g mandlí, jemně pomletých. Dále si utřete 250 g másla s hrnkem krupicového cukru, promíchejte jej s mandlemi a třemi lehce prošlehanými vejci a krém dejte na chvíli do chladu, aby trochu utuhl. Formu vyložte rozváleným křehkým těstem, potřete kvalitní domácí zavařeninou (tradiční je jahodová), naneste krém a hustě posázejte mandlovými lupínky. Pečte asi 40 minut dozlatova. Nechte trochu vychladnout a dle anglické tradice podávejte s vanilkovým krémem, módněji se zakysanou smetanou. Meníčko to bylo krásné a snad ještě krásnější byl důraz na dokonalé místní suroviny.

Ale nemusíme se dívat jenom do ciziny.

Během prezidentského období Václava Havla se přirozeně měnil i jídelníček oficiálních setkání:

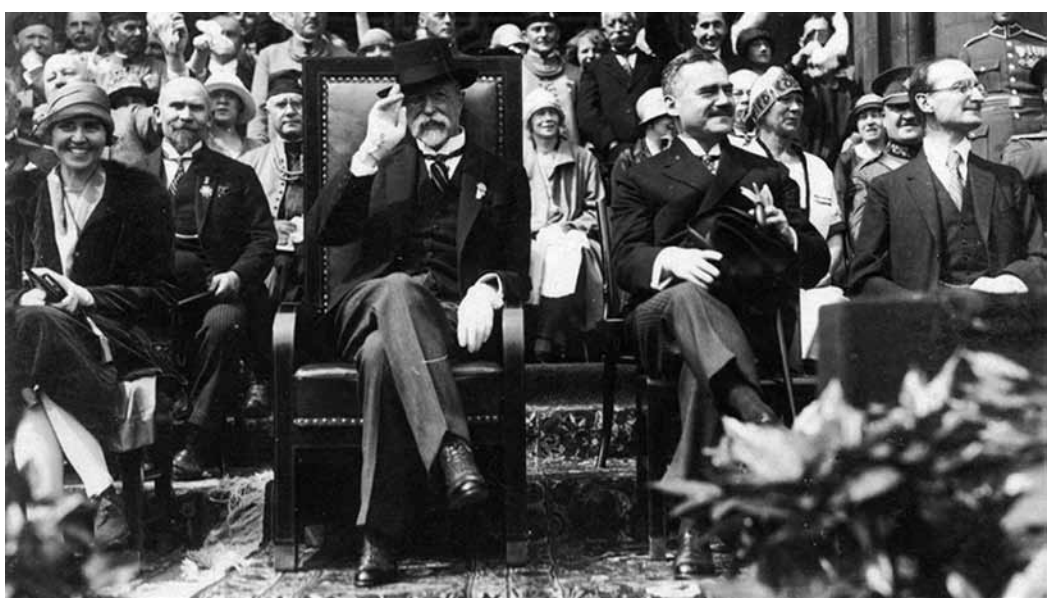
V Rudolfově galerii na Pražském hradě se při volbě prezidenta Václava Havla dne 5. července 1990 stále v revoluční atmosféře podávala dršťková polévka, guláš a vuřty a cibulí.

Na oslavě 58. narozenin uspořádal Václav Havel na státním zámku v Lánech rybí párty, na které se podávali sumci, kapři a tilápie (česky tlamouni) z Hluboké.

Při oslavě jeho 60. narozenin se jako předkrm podávala sýrová variace s oblohou, poté Krakonošův vývar a vepřové medailonky s bramboráčky.

Při setkání hlav prezidentů sedmi států v Litomyšli 15. a 16. dubna 1994 se podávaly na sobotní slavnostní večeři lívanečky s kaviárem, filé ze pstruha na bílém víně, vepřová panenka plněná brzlíkovou náplní a jako moučník buchty. Nedělní oběd nabídl drůbeží ragú v mušlích a svíčkovou v máslovém těstě s paprikovou rýží a bramborem.

Při rozloučení se starou vládou dne 22. 7. 1998 byl jako hlavní chod daňčí hřbet se špenátem. Při Slavnostním obědě 15. 3. 1990 v Rudolfově galerii Pražského hradu uspořádal Václav Havel na počest Richarda von Weizsakera, prezidenta Spolkové republiky Německo se po sklence šampaňského značky Venuše podávala mj. polévka hovězí s játrovými nočky a domácími nudlemi, kuřecí prsíčka Hradčany se zámeckými brambory, telecí kotlet Bohemia, moravské vdolečky s tvarohem a povidly, káva a ovoce.



Vlastenecké hledisko uplatňuje pan prezident Václav Klaus a ještě spíše jeho choť paní Livie.

Při setkání šestnácti prezidentů v Brně 25. 5. 2007 připravil pro slavnostní večeři pan Jiří Vařílek, šéfkuchař U Královny Elišky, menu se sýrovým dortem jako předkrmem, svíčkovými řezy ve švestkové omáčce a meruňkovými knedlíky jako moučníkem. Sám k tomu řekl: Proč bychom měli prezidentům v Čechách podávat mořské plody nebo játra na francouzský způsob? Copak máme u nás nějaké moře? Vzorky z každého jídla odebíral před podáváním večeře hlavní hygienik z Hradu. Zároveň jídlo i ochutnával. Bylo nás devět kuchařů a dvacet číšníků. Každý měl svůj úkol. Jeden kuchař sázel na určené místo na talíře brambory, druhý maso, já jsem naléval omáčku, čtvrtý přidal mandle, pátý dozdobil a šestý zkontroloval, popřípadě otřel talíře. Každý číšník měl na starosti dva talíře a vytvořili frontu. Během deseti minut muselo mít teplé jídlo před sebou dvaašedesát lidí.

Dietní, nebo dokonce abstinentní hledisko muselo aplikovat několik prezidentů:

Masaryk sám o sobě říkal, že „pokud se pití týká, nikdy jsem nepil kořalky, víno jsem píval od chlapectví, narodil jsem se ve vinném kraji. Pivo jsem se naučil pít až ve městě. Teprve před svým padesátým rokem jsem poznal, že alkohol není k ničemu dobrému, ale spíš k zlému a přestal jsem pít vůbec. Po mé poslední nemoci mě doktoři nutili, abych pil před jídlem skleničku vína. Nechutnalo mi a konečně jsem pokusy zjistil, že to jde bez vína také a ještě lépe. Jako prezident jsem i své hosty nutil, aby jedli bez vína nebo piva, ale nešlo to. No dobře, myslím si, ať každý dělá, jak se mu líbí. Abstinence není mým náboženstvím, ale občas se pokouším své spoluobčany upozornit, jak nemírné pití je, stručně řečeno, hloupé.“

Edvard Beneš byl abstinentem, vinný střik z bílého vína pil jen ze společenských důvodů.

Ludvík Svoboda byl nekuřák, téměř abstinent, který si dával jen výjimečně lehké bílé víno.

Gustáv Husák měl rád dobré jídlo, ale měl smůlu, protože musel držet dietu. Pil jen minerálky, protože se bál, že má rakovinu. Nechával si v kartonech vozit z Islandu čistou vodu ze zdejších ledovců. Z Islandu se také pro veřejné činitele vozil rybí olej z tresčích jater, který prý eliminoval cholesterol, zlepšoval krevní oběh a navíc měl blahodárnou obranu proti angíně, chřipce a dalším nemocem.

Shrňme si:

1. Dva naši minulí prezidenti rádi sami vařili (A. Zápotocký, V. Havel).
2. Řada z nich byla s pokročilým věkem abstinenty a dietáři.
3. Mnozí sledovali použití domácích surovin a receptů a využívali jídlo k propagaci naší vlasti.
4. Pro žádného z nich nebylo jídlo a pití cílem, nýbrž pouze někdy prostředkem politického boje.

RARITNÍ KUSY MUZEA PÁLENIC

Nádoba k pálení s elektrickým vytápěním, Dar J. Juhaňáka, Norsko, 2008.

Pálenice z elektrické pračky na prádlo, Uherské Hradiště, 2. polovina 20. století.

Skleněná pálenice, Dar Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, 2010.

Model pálenice „Pardál“, Vřesovice 2005.

Nejjednodušší typ domácího destilačního zařízení – lavorovica, Moravské Kopanice, 1. polovina 20. století.

(*Pokračování ze strany 2.*)

ŘÍZENÁ DEGUSTACE OVOCNÝCH DESTILÁTŮ

odbornými znalostmi, trpělivě tyto znalosti implantovat do samé podstaty technologie stvoření ovocných destilátů, neustále porovnávat v čestném souboji kvalitu okolních produktů jednotlivých pěstitelů a na strom poznání zavěšovat stále více a více přívěšků s názvem ZKUŠENOSTI, neboť to je kořením úspěchu nás všech drobných pěstitelů! A čekat, že ten okamžik legalizace již brzy nastane...

SKLENICE JE ZÁKLAD

Každé senzorické posouzení destilátu má svůj průběh. Abychom byli schopni posoudit max. hodnotu kvality předmětného destilátu, je nutné dodržet následující pravidla. Pokud chceme provést optimální hodnocení ovocného destilátu, musíme pro tuto činnost vytvořit odpovídající podmínky, jasně je definovat a přísně dodržovat.

Pro kvalitní posouzení destilátu je nezbytné mít tu pravou sklenici. Rozhodujícím činitelem zdárného průběhu optimální degustace je počet a řazení posuzovaných vzorků. Bez odborně zdatných a zkušených degustátorů není možné provést přesné senzorické posouzení předmětných vzorků. Oficiální zápis kvality destilátů musí být proveden na základě smysluplných ustanovení a pokynů stanovených pro jednotlivé segmenty tvořící vlastní komplexní senzoriku destilátu.

Pokud rozvedeme trochu do hloubky uvedené zásady, pak můžeme např. hovořit o následujících činnostech:

Zkušební vzorky je dobré umístit do prostoru, kde bude prováděno hodnocení v předstihu 3–4 dnů. Stabilizace vzorků je nezbytná. Turbulence obsahu destilátu v láhvi má totiž za následek to, že se do popředí prvních námi identifikovaných vjemů dostává charakteristika agresivní alkoholové skupiny OH. Musí nutně dojít ke shodě vzorku s teplotou a vlhkostí okolního prostředí. Teplota a vlhkost daného prostředí by měla vykazovat konstantní stanovené podmínky, uložení vhodných láhví se vzorky např. na stole musí být s tepelně izolační podložkou.

Obsah láhví se vzorky by měl být odvětráván u všech vzorků stejně dlouho. Se vzorky v láhvích by se již dále nemělo více třepat. Odvětrání láhví by mělo být provedeno 2 hod. před započetím hodnocení.

Láhve s obsahem destilátu jsou bez izolačního obalu teplotně nestabilní. Samotným uchopením láhve do rukou dojde k přenosu tepelné energie do obsahu. Opatřete láhve obalem s výbornými tepelně izolačními vlastnostmi. Čistota láhví, do kterých se plní hodnocené vzorky, musí být samozřejmostí. Uchopení láhví v rukavicích, nalití obsahu do degustátorovy skleničky citlivě tak, aby nedošlo ke zvýšené turbulenci v láhvi, záleží již na šikovnosti nalévajícího.

Vhodnou teplotou destilátu pro účely jeho hodnocení je teplota mezi 16–18 °C. U upravených destilátů je rozmezí 17–20 °C. Pro degustaci zvolíme sklenici typu „tulipán“ s delší stopkou. Sklenici budeme uchopovat zásadně za stopku. Množství hodnoceného destilátu ve skleničce musí být nalito do jedné čtvrtiny.

JINÁ KRITÉRIA

Další kritéria, která jsou schopna ovlivnit senzorické posouzení destilátu výraznou měrou, byť na první pohled pro nezaujatého člověka nejsou podstatné, jsou tato:

Posloupnost chodu jednotlivých vzorků nesmí být nahodilá. Jejich řazení musí probíhat podle obsahu alkoholu vzestupně.

Vzorky upravované, obohacené či barikované musí být hodnoceny samostatně v nově vytvořené kategorii.

Na kvalitu hodnocení mají podstatný vliv vzorky, které se nějakým způsobem vychylují od obvyklého normálu. Po požití takovéhoto vzorku je následný vzorek hodnocen zkresleně. V takovém případě je nutno probíhající senzoriku přerušit, neutralizovat chuťové buňky čistou neperlivou vodou a odreagovat se časově tak, aby se chuťové buňky nastavily opět do optimální polohy.

Při degustaci nastávají běžně případy, kdy je hodnocen vzorek, jehož úroveň je dosti nízká a po něm přichází velmi kvalitní vzorek. V takovém případě dochází k silnému podhodnocení kvalitního vzorku. Proto je nezbytné dále provést korekční senzoriku druhými pokusy ve stále stejném chodu vzorků. Proto je nutné degustaci provádět na velmi malém počtu vzorků – max. 7 ks.

Před a v samotném průběhu degustace by měla být dodržována atmosféra klidu a soustředěnosti hodnotitelů. Po tuto dobu by měli být hodnotitelé odprostěni od jakýchkoliv ústních či očních kontaktů s kolegy degustátory či dalšími pozorovateli. Tyto stavy snižují podstatným způsobem soustředěnost jedince, což má neblahý vliv na výslednou kvalitu hodnocení.

Optimálního stavu bychom dosáhli v případě, kdy by degustátor pobýval sám v místnosti s předem definovanými okolními podmínkami.

Degustace nesmí být prováděna v místnosti se silným prouděním vzduchu.

Degustátor se snahou podání co nejlepšího hodnotitelského výkonu nepožívá min. 2 hod. před výkonem žádných pokrmů. Zvláště ne kořeněných.

V průběhu degustace nelze požívat žádných pokrmů. Jediným neutralizátorem chuti musí být čistá pramenitá voda.

O tom, v jaké „kondici“ je předložen vzorek destilátu, rozhoduje výhradně pěstitel.

SLOŽITOST DEGUSTACE

Složitost techniky vlastního senzorického aktu posuzování ovocných destilátů je na první pohled, ač se to nezdá, velmi obtížný akt. Z vlastních zkušeností mohu odpovědně konstatovat, že to správné „uchopení“ předmětného procesu zvládá v současnosti opravdu jen minimum person! Tyto počty je nutné stále zvyšovat.

Každý, kdo má nějakou zkušenost s degustací destilátů, ví, jak obtížné je v počátku degustátorského řemesla „hodnotit“ destilát. V případě trvalého zájmu hodnotitele učit se soustavně tomuto řemeslu, sáhne jako první po odborné literatuře. Snaží se co nejvíce seznámit s problematikou, snaží se co nejvíce dostat danému problému „pod kůži“. Po určitém čase orientace v prostředí je na hodnotiteli poznat, že jeho vědomí hlásí pokrok, nabyl nějakých zkušeností.

Dostává se do srovnávací fáze, kdy má nutnost své postřehy a pocity zkonzultovat se svým okolím. Ideální příležitostí se mu jeví degustace vzorků pro slavnostní košt slivovice třeba ve své obci. Prošel první fází, bez které se neobejde žádný hodnotitel. Zmapoval si prostředí.

ZKUŠENOST

Takto nějak zasvěcený a poučený „degustátor“ však jen pouze nahlídl jedním očkem do světa, kde se „tvoří slivovice“. Na to, aby se mohl stát aspoň zatím průměrným degustátorem, mu schází zkušenost v praktické činnosti v oboru. Zde se postupně s časem trochu přiblíží na dotek té dámě s řetízkujícíma očima. Uvědomí si jednotlivé souvislosti a návaznosti procesů. Vidí, čichá a chutná to, o čem doposud jen četl, nebo to jen slýchal. Započne zde spojení praxe a teorie za vzniku toho nejdůležitějšího produktu, který bude po další léta jeho činnosti mohutnět a bobtnat do rozměrů, které však vymezí pouze samotný degustátor. Produkt, kterého si každý pěstitel váží nejvíce. Produkt zvaný ZKUŠENOST.

Zkušenost nelze získat studiem. Nelze ji získat ani výměnou informací. Získáme ji pouze a jedině praxí. Bez praktických zkušeností není možné stát se špičkovým degustátorem! Domnívám se, že se v tak složitém oboru, jakým je tvorba vynikající slivovice či destilátu, se jedná o něco, co není v oboru běžné. Řekl bych, že se nejedná ani o něco ojedinělé. Jedná se o něco výjimečného. Je jen málo jedinců, kteří si osvojili proces stále nekončícího studia odborné literatury a spojili ho s dlouholetou, třeba i několik desítek let trvající aplikací do praxe.

Dost zajímavý moment z hlediska senzorického nám poskytuje košt ne malého, ale třeba středního a většího charakteru, aniž bychom se nějak cíleně snažili vymýšlet další metodiku. Jedná se o přirozenou selekci prováděnou návštěvníky koštů. Jsme si dobře vědomi, že hodnotitelské komise při degustacích nejsou všechny na stejné úrovni. Jejich hodnocení v dobrém případě u dobrých komisí vykazuje jen minimální odchylky od normálu, v opačném případě se jedná o velké odchylky (rozdíl větší jak 1,5 bodu při příslušné stupnici). Zhodnocené vzorky, které prošly takovýmto procesem, jsou pak určitě ohodnoceny nepřesně. Pozorujeme-li pak situaci na slavnostním koštu, můžeme pouhým vizuálním kontaktem zjistit, které vlastně jsou ty vzorky, co měly být hodnoceny vyšším bodovým ohodnocením. Téměř většina návštěvníků po otevření všech vzorků jde nejprve koštovat šampiony a vzorky, které jsou v popředí oficiálního hodnocení. Je proto logické, že tyto vzorky jsou brzy vypity. Dobří organizátoři si však s tím umějí poradit a v určitém časovém úseku doplňují chybějící stavy! Po určité době však můžeme taky vypozorovat, že na pódiu se všemi vystavovanými vzorky dochází u některých vzorků k jejich nadměrnému úbytku, aniž by byly šampiony či v popředí hodnocení. Jedná se o vzorky, které evidentně chutnají větší skupině lidí, a tudíž vykazují určité známky kvality. Takto provedená přirozená selekce jasně odhalila, jakou práci provedli degustátoři.

V současné době můžeme vypozorovat v našem regionu při degustacích mnoho druhů používaných formulářů pro senzorické hodnocení destilátů. Rozdílnost mezi nimi je na první pohled patrná.

Výsledné hodnocení předmětného destilátu poskytuje hodnotiteli možnosti hodnocení např. s 5, 10, 20, 50 či 100bodovou stupnicí. Není ani tak rozhodující, jakou stupnici používáme. Základním problémem je rozsah, který jsme schopni, opřeme-li se o vlastní odbornou a zkušenostní stránku, uplatnit a používat v praxi! Pravidlem pro nás všechny zaužívaným by mělo být to, že se snižujícím se počtem všech možných dosažitelných bodů se lepší diskriminační schopnost používaného systému. Toto vše je však možné jen do nějakého mezního bodového stavu. Pod úroveň tohoto stavu je hodnocení vzorku již neobjektivní. Toto dění dále můžeme směřovat na princip vyššího počtu degustátorů (zřejmě doposud na koštech „nejoptimálnější“ varianta), přes které musí přejít každý vzorek. Z hlediska statistiky se jedná o další možnou variantu. Ale pouze z hlediska statistiky

Zvláštní pozornost si zaslouží výše bodové stupnice u jednotlivých segmentů hodnoceného destilátu. Zde můžeme pozorovat, u některých „oficiálních“ formulářů, že např. posouzení čistoty (vzhledu) destilátu je stejně bodově hodnoceno jako chuť či buket?? To není dobré! Pokud bychom dále srovnávali tyto formuláře mezi sebou, dojdeme k pojmům, jako je nepřehlednost, složitost, nesrozumitelnost atd. Prostě rozdílnost je značná. Všemu by jistě prospělo, kdybychom mohli nazývat jednotné hodnotitelské formuláře pojmy, jako je jednoduchost, přehlednost či srozumitelnost atd.

PROBLÉM SENZORIKY

Pozornost si také zaslouží jeden z nejsložitějších problémů senzoriky, kterým je bezesporu „způsob a technika využívání rozsahu bodové stupnice degustátorem“. Pro usnadnění činnosti hodnotitele je nastavena na počátku dění hodnota korekčního vzorku (nulového). Degustátor se ale doposud nenaučil využívat celou škálu stupnice. Proč? Při např. 10bodové stupnici máme deset možností, jak vyjádřit svůj názor na hodnocený vzorek, budeme-li hodnotit i po půl bodech, tak se nám naše hodnotitelské možnosti zvednou na 20 možností, při 20bodové stupnice atd. Skutečně to není o počtech bodů na stupnicích – viz zmínka o vlivu počtu bodů na diskriminační schopnost používaného systému. Základním problémem je, že jsme se nenaučili používat rozsah stupnice. Rozsah používání stupnice je velmi úzce spjat s mentální senzorickou vjemovou zásobou hodnotitele. Pokud je nízká, pak je hodnocení upjaté, strnulé a hodnocení probíhá jen v malém rozsahu. V naší hantýrce tomu říkáme „že se drží při stěně“. Pokud je však dostatečná, odpovídající vyšší odbornosti a přiměřené zkušenosti, můžeme zcela jasně na hodnotitelském formuláři přesně postřehnout, jak zdatně, přesně a výstižně se hodnotitel s daným problémem vypořádal. To je přesně ten moment, kdy se budou velmi zřetelně a jasně krystalizovat výsledky, které jsou podestou nutného a nezbytného vývoje vyšší kvality slivovice.

Není možné, aby se hodnotitel stále pohyboval při použití třeba desetin v rozsahu hodnocení např. u 20 vzorků v hodnotách 8,8–9,1. Myslím si, že to není pro něho dobře zvolený způsob. Může se to stát, ale není to pravděpodobné, je to nedobré. Nebo můžeme mít před sebou třeba degustátora, který při doslova stovkách a stovkách pocitových stavů, které je schopen ovocný destilát pro naše vědomí vytvořit a neustále v krátké časové ose i měnit, který bravurně zvládá a identifikuje i tyto nepatrné nuance celkem dobře popsané třeba v některých složitých, nepřehledných a pro praxi naprosto nepoužitelných formulářích. Takto erudovaný degustátor ovšem pravidlo uplatňování diferenciálního rozsahu bodů v praxi zvládá pro jakýkoliv systém hodnocení bravurně. Vše je otázkou...

BĚH NA DLOUHOU TRAŤ

Úvahy o tom, že pokud dáme málo bodů, příště pěstitel nedá vzorek, jsou liché. Nechceme pěstitele shodit, chceme selektovat dobré a špatné vzorky. Pěstitelům těch špatných pak s odbornou radou pomoct při následné výrobě. Ať už je hodnocení negativní či pozitivní, jde nám přeci všem o povznesení úrovně slivovice.

Hodnotitel byl přeci nastaven korekčním vzorkem a musí zvládnout hodnocení i při opravdu velkých výkyvech v kvalitě. Pak je možné a pravděpodobné, že se v jeho hodnocení u vzorků objeví rozsah např. 3 body anebo taky 10 bodů! To už dává nějaký smysl.

Bavíme se stále však o jednom degustátorovi. Ovšem jak nastavit tyto střelky pro třeba 100 degustátorů při současném stavu? To je alfou a omegou správného senzorického hodnocení současných koštů slivovice. Je to běh na dlouhou trať, je to o trpělivosti a obrovském penzu nekonečné mravenčí práce. Pokrok je však již zřetelně vidět. Výše uvedená problematika je jen jednou z doplňujících kostek senzorické mozaiky.

Pro ještě větší názornost a v souladu s tématem avizované přednášky jsem však záměrně zvolil další okruh. Okruh moderně pojatého názvosloví senzoriky ovocných destilátů s odborným výkladem, proč či na základě čeho vznikl ten či onen pojem, třeba i doposud nevyřčený. Tento velmi zajímavý okruh byl úzce a podrobně probrán s účastníky přednášky.

Konkrétní zaměření bylo na dva pojmy, a to na pojem viskozity destilátů a na způsob posuzování úrovně intenzity vůně a chuti ovocných destilátů. Přiznám se, že vzniklá diskuze předčila veškerá má očekávání...

Slivovice začíná stát na pevných základech!

PAVEL PRINC

ŽMOLKOVICA

RECEPT BÍLÝCH KARPAT

NENÍ ŽMOLEK JAKO ŽMOLEK

Textilní výkladový slovník – žmolek: shluk a spleť více zaoblených vláken do tvaru malých chomáčků, vzniklých třením a stáčením na povrchu textilie, nejčastěji s vysokým podílem syntetických vláken, která nelze snadno odstranit. Může vzniknout i na vlněných textiliích, ale pro malou pevnost se snadno odstraní. Takto by vám nejspíš odpověděl tázaný, kdyby nevěděl, co je to žmolkovica, a snažil by se význam slova nějakým způsobem odvodit. A přece by se pletl. Název nemá nic společného s textilem. Jedná se o tradiční alkoholické pití Starohrozenkovských Kopanic. Pro Lihové noviny recepturu prozradil Jan Rapant, který bez váhání u něj doma dokonce přímo i uvařil.

ŽMOLKOVICA DO KAŽDÉ RODINY

„Tajná receptura to není, ale dnes to už nikdo nevaří. Mladí to raději už jen pijí, i když příprava není složitá. V nabídce je alkoholu dost, a tak se to vaří spíš jako zajímavost našeho kraje, která tu kdysi ale měla jistě své zásadní místo," hodnotí Rapant zdejší ... že by snad likér? „Ano, je to takový, dnes by se dalo říct, likér. Dříve to bylo ale normální pití, protože nebylo tolik druhů alkoholu. Výroba byla především domácí a kvalita byla znatelně horší než při pálení v pálenicích, jaké známe dnes," přemítá Rapant a současně se pozastavuje nad pálením zvaným Made in Domanín, lavórovica, domovina, cukřák atd. „Dříve se pálilo skoro ze všeho, co bylo po ruce – z chleba, řepy a nejčastěji z cukru, protože ten byl po celý rok. Rozhodně je škoda na přípravu žmolkovice využívat čistou slivovici. Je jí škoda, protože když se přidají všechny ingredience, tak ji to spíš znehodnotí, než aby vynikla její nezaměnitelná chuť. Na výrobu se používá opravdu podřadnější druh lihoviny," dodává Rapant důležitou informaci.

HRIATÉ NENÍ ŽMOLKOVICA

Původní recepturu přinesli lidé, kteří chodili za prací na jižní Slovensko. „Život ve zdejším kraji byl velmi tvrdý. Kdysi se říkalo, že tento kraj je místo nikoho. Utíkali sem třeba lidé pronásledovaní kvůli víře. Obec byla odříznuta od dění velkých měst. Za prací museli cestovat na Slovensko, do Horního Rakouska, Maďarska a na přelomu 17. a 18. století se nejspíš tento recept, původem ze Slovenska, kde tomu říkají hriaté, dostal k nám. Rozdíl ve výrobě je ten, že tady přidáváme orestovanou slaninu," předkládá Rapant původ žmolkovice.

To, co šlo vyrobit doma, dělalo se doma. Chleba, sýry, ale i pálenky. „Byl to takový amatérský způsob a záleželo na nádobíčku, které kdo měl k tomu, aby získal základní surovinu na výrobu žmolkovice, tedy alkohol. Než se objevila dnešní technika, při které probíhají dvě destilace, vařila se tzv. lavórovica," říká Rapant a popisuje, jak se taková lavórovica dělala. „Do hlavní velké nádoby se dal kvas. Uprostřed na něco vyvýšeného, třeba kámen, se položila další nádoba. Přikrylo se to prohloubenou pokličkou, aby se na její vrch mohla dát studená voda nebo v zimě sníh. Netěsnost mezi pokličkou a hrncem se zalepila těstem. Rozehřátý kvas se na pokličce díky studené vodě kondenzoval a stékal do vložené druhé nádoby. Pít se to dalo, ale byl to dryák. Pálenka měla hodně metylalkoholu a podle chuti se ředila vodou, popř. si ji ženy doslazovaly," dodává Rapant, který sice netuší, proč se do alkoholu začala přidávat slanina, ale podává své vysvětlení. „Zaprvé, slanina promaže pěkně krk a druhý důvod, proč tam je, je prostý. Vrstva tuku, když žmolkovica vychládne, se drží nahoře a alkohol se neodpařuje. A platí to, i když se ohřívá, tuk plave po povrchu a zabraňuje odpařování." U slivovice se říká, že v zimě zahřeje a v létě ochladí. To však neplatí u žmolkovice. „Pít se dá i v létě, ale je chutnější v zimě, protože se vždy musí pít teplá až vřelá právě kvůli tomu mastnému."

CHUŤ ROSTE

Základní receptura je stanovená. Chuť si ale každý může upravit podle libosti. „Chuť ovlivňuje množství složek v receptuře. Jejich počet není ničím omezený. Podle chuti si lidé mohou uvařit žmolkovicu, jakou chtějí. Přidají si více cukru, špeku, méně alkoholu. Určitě se ale nesmí používat prorostlá slanina. Jedná se čistě o čirý bílý špek," varuje ty, kteří by si chtěli žmolkovicu sami doma udělat. „Kdyby se použila slanina, masité části by byly hodně tvrdé. Chuť se dotváří, když rozkousnete špek se zbylým tukem," trápí mě Rapant, když

vzbuzuje pro mě nepopsatelné chuťové pocity. Ale vím, že se také dočkám. Na plotně je vše připraveno, jen to spustit, ale ještě chvíli si povídáme. „Může se vařit do zásoby, ale lepší je ji vařit čerstvou. Jen se nemůže nalít do obyčejné půllitrovky. Tuk by po vychladnutí ucpal hrdlo," zdůrazňuje Rapant, ale vtipně dodává poznatek, který hovoří za vše. „Zvykem bývá, že u slušných lidí nevydrží dlouho. Když už to musí být, je lepší ji skladovat v užším hrnci, při podávání se to lépe nabírá žufánkem," říká dále Rapant, který je také zarytým folkloristou a žmolkovica mu připravila spoustu zajímavých zážitků. Současně se na svých cestách setkal s netradiční přípravou jiných krajových alkoholických pochutin.

VZTEKLÝ PES

Kdo zaváhá, ten nepije. „Jak si ke žmolkovici lidé sednou, tak se ztrácí velmi rychle. Každý to chce třeba jen ochutnat a většinou nás bývá moc. A občas někteří v kombinaci s jiným druhem alkoholu málo vydrží," uculuje se Rapant při vzpomínkách na oponáře v Klicperově divadle, který svou práci musel nedobrovolně přenechat samotným účinkujícím. Z cest si přivezl polský recept s názvem Vzteklý pes. „Do decovky se dá sedm kapek tabasca, na to dvě štamprlky malinového sirupu a zbytek se doleje vodkou. Pije se to rychle. První zaregistrujete vodku, pak sladký sirup a nakonec ostré tabasco. Chutnalo mně to moc," přiznává Rapant. Ptám se, co je pro něj TOP pití. „Ochutnal jsem kdeco. Běžné i speciální. Pokud bych měl hodnotit a vybrat si, tak za nejlepší pití zvolím slivovicu. Ani žmolkovica není na stálé pití, spíš je to taková zajímavost, která nás provází při prezentaci našeho kraje."

TO SE PIJE?

No a konečně se dostáváme k samotné výrobě. Na sporáku je vše úhledně připraveno. „Souběžně si necháme restovat slaninu, asi tak 120 g, do zlatova a rozpouštět čtvrt kila cukru na karamel," říká Rapant za stálého míchání a zároveň dává ohřát půl litru vody. Slanina začíná pouštět sádlo a cukr se zbarvuje do hněda. „Slaninu vypínám o chvíli dříve, postupně na pánvičce sama dojde. Na cukr musíte dát pozor, mohl by zhořknout. Jak je zlatohnědý, zalije se vodou. Chvilku se povaří, nalije se špek a hned na to alkohol. V okamžiku, kdy se na povrchu objeví první bublinka, což je znamení, že směs přichází do varu, nádoba se z ohně odstaví," říká Rapant a já sleduji míchání surovin asi nejbizarnějšího receptu, který jsem v našich krajích viděl.

Nastává chutnání. „Sladké dost, silné dost, akorát. Lepší je, když se to udělá silnější, dosladit se to dá vždy," pochvaluje si Rapant a vybízí mě k ochutnání. Usrknu si a snažím se popsat něco, co jsem v životě nepil. Myslel jsem si, že žmolkovica bude mít nějakou chuť, ale nic takového se nestalo. Je taková neutrální, ale po rozkousnutí slaniny se dostavuje výrazný dovětek a musím přiznat, že to má ten správný šmak. Za ochutnání to jistě stojí. Mňam.

ANTONÍN BAJAJA

ZVLČENÍ *(ukázka z románu)*

Kontext: *Lesní dělnice a vědma Ester Patáková se jednoho srpnového odpoledne vydá do hor, aby pro nastávající rodičku natrhala bylinu s mlékopudným účinkem. Říká jí ceckáč. Stařena si ráda přihne, tentokrát si s sebou vzala pleskačku rumu. Cestou (už mírně opilá) minula vlka Ušála, kterého vůně alkoholu a jiných omamně vonících látek silně přitahuje. I vlci mají své libůstky, Ušálem navíc cloumá puberta. Tajně Patáčku sleduje až na Lysou – tak se jmenuje travinami a jalovci porostlá stráň, kde se vzácná bylina vyskytuje. Babka se dala do práce, při níž si zpívá a povídá. Občas si i lokne. Vlk tomu počínání z úkrytu přihlíží, postupně se stmívá, přichází únava.*

Stín dávno přikryl celou stráň a Ušálovi docházela trpělivost. Patáková seděla se skloněnou hlavou u trávnice plné natrhaných ceckáčů a dřímala. Vlčí synek ji pozoroval, stále víc ho lákala její pleskačka. Ležela vedle ní, a jak mohutnělo šero stírající zapovězené hranice, tak nabývala na dostupnosti.

Přikradl se k babce na vzdálenost několika metrů. Čekal, nikdy předtím neviděl lidský obličej tak zřetelně. Ester měla pootevřená ústa a lehce vyplazený jazyk. Chraplavě dýchala. Připomněla mu starší sestru, vlčici Purim. Se staženým chvostem a zježenou srstí popošel ještě blíž, ale spáčka sebou škubla. Náhle zírali jeden druhému do očí. Zpomaleně zvedla ruku a štípla se do tváře. Pak natáhla paži směrem k úkazu: „Šak sem toho tolik nevypila," zamručela.

Ušál se drobně chvěl. Jindy by už prchal, teď nemohl. Svazovala ho mez, kterou si troufl překročit. Aby uvolnil přetlak, otevřel tlamu a zadychčil. Bylo to vstřícné gesto, i Ester si to tak přeložila, ale při pohledu na ozubenou mordu raději stáhla ruku do bezpečí klína. „Tebe sem tu eště nepotkala, odkáď přišels?" nasadila přátelský tón. V několika následujících vteřinách si vzpomněla na daleké vytí, co občas zaslechla, na zadávené ovce, na řeči o zabijácích. Znovu se (letmo, aby nepopudila) podívala přivandrovalci do očí. Zahlédla jantarový záblesk. Věděla, že nesmí ztratit kuráž, proto pokračovala v roli bodré hostitelky: „Já vím, že si vlk. Tož vitaj na Lyséj," a zároveň se rozhlížela po svém klacku. Spatřila ho na opačné straně trávnice. Pomalu k němu začala natahovat paži. Ušál výstražně zavrčel. Vrátila se do smírné polohy, zatvářila se koketně a ve vykotlaných ústech se jí zablyštěl zlatý zub. Nechtěně tím soupeře na okamžik zaskočila, ale rumový chtíč byl silnější, celou bytostí se upnul k pleskačce: ***dej, dej!***

Pochopila. Opatrně po sporné věci sáhla, odšroubovala bakelitový vršek, lokla si a roztřesenou rukou mu nabídla: „Chceš taky?" Na uklidnění přidala chrabrá slova: „To sem nevěděla, že aj vlkom šmakuje gořalka."

Zase zavrčel, tentokrát s odhalenými tesáky. Tož tady ti, děvucho, nepomože ani svěcená, pomyslela si, ale hlt rumu v ní naštěstí vykřesal kus písničky. Ječivě ji prohnala hrdlem: „Zpívala bych, neumím, plakat sa ně nechce, šla bych domů, nemožu, vlk stojí na cestě!"

Sotva skončila, připojil se Ušál. Jeho vytí netrvalo déle než Esteřin popěvek. Hlasy se jim objaly do společné ozvěny a oba naslouchali tomu vlkolidskému duetu tak dlouho, dokud se daleko v lesích neztratil za pianissimem. Vlk se posadil, vypadal zkrotle. Babce se ulevilo. „Na," hodila mu k tlapám pleskačku. Chňapl po ní a ztratil se mezi jalovci.

(Dramatizaci románu uvádí Městské divadlo Zlín v režii Dodo Gombára.)

JOSEF KROB

S alkoholem na věčné časy!

Zdá se, že za všechno mohou Arabové – algebra, algoritmus, alchymie, Al-Kaidá a al-kohol, což znamená arabsky nejjemnější, nejčistší podstata věcí. Ale o tom byla řeč minulý rok – o esenci a substanci, ale zapomněli jsme si připomenout historii pálenky.

Historie alkoholu (vína, piva) je docela dobře popsaná, ale v případě destilátů je to mnohem nejasnější. Samotný princip destilace byl sice znám již jistě Egypťanům, Babylóňanům, Keltům a Číňanům, ale údaje se liší v tom, k čemu destiláty jednotlivé kultury využívaly.

Historicky doložená procedura pálení alkoholu je rozhodně starší tisíce let. Byla objevena arabskými obyvateli Mezopotámie a z arabštiny pochází i řada používaných výrazů, které byly přejaty prakticky do všech jazyků. Původně byl alkohol využíván pouze k lékařským a ranhojičským účelům, ve starém Egyptě (Egypťané znali vinný líh, ale nepili ho. Sloužil k výrobě magických tzv. kuřidel jako podpora hoření) a později v celém arabském světě sloužil k výrobě vonných esencí. Pomalu a stále častěji byl alkohol užíván jako nápoj. Byly mu přikládány vlastnosti jako posilování mysli, srdce a obnova „mládeneckých“ sil.

V Bibli se popisuje evidentně pití vína (79x), piva ani jednou a pálení a vypalování se týká pouze měst a ohně, nikdy však ovocného kvasu. Slovo kvas se objevuje 29x a je jisté, že ne vždy šlo o chlebový kvas:

Matouš, 16. kapitola: 6.

Ježíš pak řekl jim: Hleďte a varujte se kvasu farizejského a saducejského. … 11. I kterakž nerozumíte, že ne o chlebu mluvil jsem vám,

O jaký kvas mohlo jít naznačuje

Jeremiáš, 48. kapitola: 11.

Mělť jest pokoj Moáb od dětinství svého, a usadil se na kvasnicích svých, aniž býval přelíván z nádoby do nádoby, totiž do zajetí nechodíval; pročež zůstala v něm chuť jeho, a vůně jeho není proměněna.

A že rozhodně nejde ani o víno, je zřejmé z **Izaiáš, 51. kapitola**

A protož slyš nyní toto, ztrápená a opilá, ale ne vínem: Takto praví Pán tvůj, Hospodin a Bůh tvůj, vedoucí při lidu svého: Aj, beru z ruky tvé kalich hrůzy, [i] kvasnice kalicha prchlivosti mé, nebudeš ho píti více.

TŘI PŘÍKLADY Z EVROPY:

Ve Švédsku se poprvé objevily destiláty pravděpodobně v první polovině 15. století, kdy byl importován **vinný destilát** z Lübecku. Důvodem těchto dovozů však nebyla jeho spotřeba jako nápoje, ale jako surovina pro výrobu střelného prachu. Střelný prach tehdy vznikal mísením dřevěného nebo živočišného uhlí se sírou a salnytrem (dusičnan draselný). Ke směsi se přidávala voda nebo destilát a vzniklá pasta se sušila a drtila na výsledný produkt, černý střelný prach. Nejstarší záznam o užití této technologie pochází z roku 1467 a vypráví o tom, jak známý stockholmský prachař mistr Berentz dostal peníze, aby koupil brandwijn – vinný destilát. Prostřednictvím jeho kontaktů s Německem se Švédové seznámili s technologií výroby kvasného lihu. Ovšem požívání lihoviny jako nápoje bylo ve Švédsku po dlouhou dobu spíše raritou. Většina tehdejší populace holdovala pivu a medovině. Až do 17. století bylo popíjení lihovin – schnappsu, švédsky brännvin – páleného vína omezováno i vysokou cenou.

Původ **whisky**, jakožto alkoholického nápoje destilovaného z ječného sladu, je ukryt hluboko v tisíciletých temnotách. Jisté však je, že je úzce spjat s kulturou a tradicemi Keltů. Vždyť samotný název ‘whisky’ vychází ze starého keltského výrazu uisge beatha, což znamená ‘voda života’. Tento čirý destilát starým Keltům skutečně na pohled připomínal čistou pramenitou vodu, zdroj života. Svou typickou zlatavou barvu totiž získává dnešní whisky až v průběhu dlouhého zrání v dřevěných sudech, a to tenkrát staří Keltové ještě neznali…

Historie **sherry** je dlouhá přes tři tisíce let. Sahá až ke starým Féničanům, kteří v roce 1100 př. n. l. založili v jihozápadním Španělsku město Gadir (dnešní Cádiz). Rychle jej však opustili kvůli horkému větru zvanému l evante, o němž se říká, že dokáže přivést lidi k šílenství. Založili proto dále ve vnitrozemí město Xera, dnešní Jerez. Byli to zřejmě oni, kdo zavedl do této oblasti pěstování hroznů. Mauři pak do Španělska přinesli arabský vynález zvaný alembic, jednoduchý destilační přístroj, který používali ke zpracování přebytků vín v tzv. „ducha vína“. Jde o destilát, v podstatě o vínovici, jež se začala přidávat do nových vín. První sherry bylo na světě. Koncem třináctého století založili angličtí obchodníci v Andalusii námořní obchod s vínem a Anglie se stala největším odběratelem sherry. K legendám o sherry patří čin sira Francise Drakea, anglického piráta a mořeplavce, později viceadmirála, který roku 1587 podpálil v cádízském zálivu španělskou flotilu a do Londýna si odvezl cennou kořist – 2900 sudů vynikajícího dezertního vína.

JEDNA EKONOMICKÁ VSUVKA:

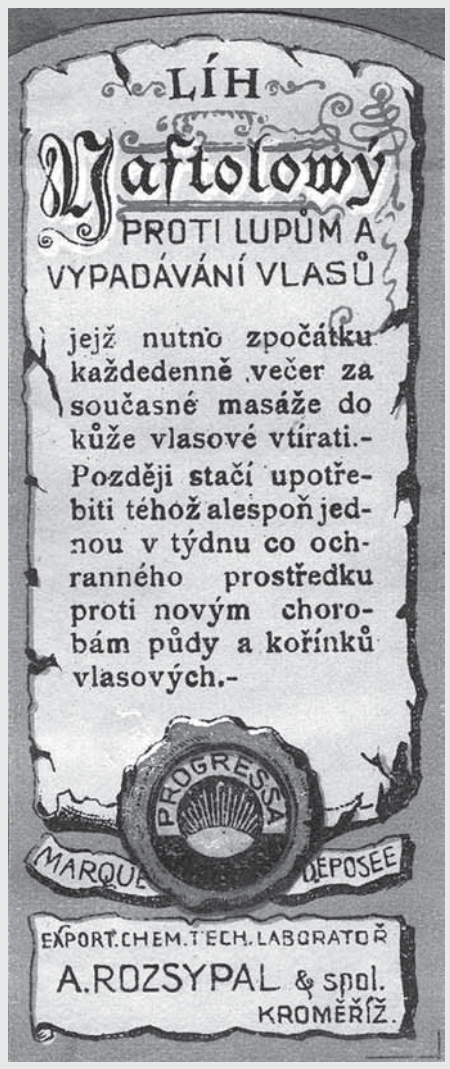
Pěstitelské pálení přináší ročně do státní pokladny příspěvek kolem 250 milionů korun.

A POUČENÍ O ALKOHOLU NA ZÁVĚR:

„Co se chlípnosti dotýká, tu podněcuje i odněcuje: podněcuje chuť, ale maří výkon. Proto chlast, abych tak řekl, je na chtíč jezovita: udělá a oddělá ho, postaví a podrazí ho, rozkuráží a ztrémuje ho, má ho k tomu, aby se kasal a zase nekasal, když jde do tuhého.

A nakonec ho ujezovití do spaní a řekne mu: „I kdež, vždyť je to lež, že něco chceš, lehni a lež!“ a nechá ho tak.“

Macbeth II, 3



Placená inserce!

Máte vypálené? Rádi koštujete?

ČTĚTE DOBRÝ DEN

www.ddk.cz

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

DOBRÝ DEN S KURÝREM - NOVINY, KERÉ VONÍJÚ TRNKAMA

Vydavatel: Společnost přátel slivovice ČR ve spolupráci se Slováckým muzeem v Uherském Hradišti a slováckým týdeníkem DOBRÝ DEN S KURÝREM. Použité fotografie a reprodukce jsou z archivu Slováckého muzea. Za obsah ručí ct. pánové I. Frolec, J. Severin, T. Ježek. Grafická úprava: Ottobre 12, Uherské Hradiště.
Vyšlo v zimě roku 2018 v Uherském Hradišti. (slivovice@slovackemuzeum.cz) Také na www.ddk.cz