

LIHOVÉ NOVINY

MIMOŘÁDNÉ VYDÁNÍ DOBRÉHO DNE

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

ŘÍJEN 2020

VYDÁVÁ SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČR

ZDARMA

U DOKTORA

REDAKCE

SLIVOVICE PRO ZDRAVÍ

ZHUBNĚTE SE ŠVESTKAMI

Švestky mají sílu čistit organismus, díky čemuž jej zbavují nejen toxinů, ale i nahromaděného tuku. A to díky tomu, že v důsledku svých účinků i přes své kalorické hodnoty omezují ukládání tuku do podkožních zásob. Kromě toho dokážou skvěle zasytit a zlepšují i stav pokožky, vlasů a nehtů.

STAČÍ 100 GRAMŮ DENNĚ

Na to, abyste zajistili tělu celou řadu všech výživných látek a prospěšných účinků, které toto ovoce obsahuje, stačí, abyste si dali 100 g sušených švestek denně. To znamená, že postačí, když sníte 10–12 kousků za den. Pokud máte slabší žaludek nebo jiné problémy s trávením, dejte si alespoň poloviční dávku. Sušené ovoce však obsahuje kyselinu šťavelovou, takže při konzumaci by měli být opatrní lidé trpící problémy se žlučníkem a ledvinami. Pomoci mohou i při mírných depresích, protože pomáhají uvolňovat hormony dobré nálady – endorfiny.

VÝZKUMU SE ZÚČASTNILO PŘES 200 ŽEN

Na Floridské státní univerzitě se uskutečnil výzkum, kterého se zúčastnilo 236 žen, přičemž ty měly v rozmezí od jednoho do deseti let před menopauzou. Byly náhodně rozděleny do skupin, z nichž polovina po dobu jednoho roku užívala 100 gramů sušených švestek denně a druhá polovina stejné množství sušených jablek denně. Po skončení výzkumu mohli vědci konstatovat, že ženy užívající švestky měly výrazně vyšší hustotu kostní dřeviny než ženy, které konzumovaly sušená jablka.

ŠVESTKY JSOU SPOLEHLIVÉ PROJÍMADLO

Jistě znáte ten starý trik, když ne a ne uspět tam, kam i král chodí sám. Několik sušených švestek, lehce povařených ve vodě, nebo misku švestkového kompotu, několik lžic hutných povidel, a netřeba navštívit lékaře. Švestky jsou přírodním projímadlem z nejspolehlivějších, vhodným i pro děti, podobně jako fíky. Zlepšují peristaltiku střev, které zároveň i čistí a zbavují nadměrného množství tuku. Tím dokonce pomáhají hubnutí, protože zabraňují uložení těchto tuků ve formě nežádoucích podkožních zásob. Dokonce se jim při pravidelné umírněné konzumaci připisuje preventivní účinek proti rakovině střev, velice častému onemocnění následkem nezdravé a příliš tučné stravy.

POZVÁNKA

IVO FROLEC

S ROUŠKOU KOŠTOVAT NECHCEME

Letošní rok je mimořádným obdobím. Od měsíce března život nás všech negativně ovlivňuje šíření viru COVID 19. Vláda vydává opatření jako na běžícím pásu. Rozumná i zbytečná. O jejich účinnosti se vedou na všech frontách rozsáhlé diskuse. Masmédia mají žně a posilují tak mezi obyvatelstvem strach. Zcela jasno nemají ani odborníci, natož politická reprezentace, která mnohdy využívá situace ke svým cílům. Nepřesnost až zmatečnost některých zákazů a omezení i politických vyjádření způsobují chaos a navyšování ekonomických škod. Do těžké situace se dostávají i organizátoři různých akcí, které byli nuceni zcela zrušit, nebo v lepším případě značně redukovat. A to trvá dodnes. Po první vlně se virus, i když s menšími následky, šíří dál a jakoby nebylo naděje, že nás navždy opustí.

To vše se bohužel dotýká i oblíbených místních

koštů slivovice a letos plánovaného V. slováckého koštu slivovice, který se měl uskutečnit v půli listopadu v Uherském Hradišti. Jedná se o superkošt vítězných vzorků destilátů z místních klání, z nichž se však řada neuskutečnila. Vybrání letošního krále slováckých slivovic by tak bylo značně problematické a pravděpodobnost koštování v rouškách a různých sektorech vysoká. A to nechceme. Náš košt vždy provázela pohoda i skvělá atmosféra, kterou chceme zachovat. Proto jsme se rozhodli letošní Slovácký košt slivovice odročit. S lítostí, ale současně s vírou, že se opět setkáme v časech, kdy již nebudeme ničím omezováni a budeme se moci plně věnovat ochutnávce toho nejlepšího, co nám Slovácko dává. Věříme v pochopení našich věrných účastníků i členů Společnosti přátel slivovice České republiky a doufáme, že nám zachovají svoji přízeň. Všem za to děkujeme!



ZE ŽIVOTA

RADOVAN JANČÁŘ

NEŠŤASTNÁ LÁSKA

Zajímavou soudničku z Kopanic, týkající se slivovice, otiskly v roce 1899 Slovácké noviny.

28. ledna 1899 vracel se rolnický synek Leopold Urbánek ze Starého Hrozenkova se třemi kamarády z práce domů. Cestou se zastavili v kořalně Jakuba Šterna v Hrozenkově. Nejprve vypili všichni čtyři dohromady dva žejdlíky slivovice, pak poručil si Augustin Adámek sám půlžejdlík, který na jeden záťah vypil. Když to Urbánek viděl, nabídl se, že Adámko-vi ještě 4 půlžejdlíky zaplatí, když je vypije.

Adámek, jenž patrně po rychlém vypití půlžejdlíku měl již notně v hlavě, přistoupil na jeho návrh. Dal si Sternem nalít ještě čtyři půlžejdlíky, které jeden po druhém před očima Šterna pozvypíjel, ač byl kamarády i hospodským napomínán. Domů již musel Adámka dovést a do rána byl mrtev. Zemřel

na akutní otravu alkoholem. Celkem vypil Adámek litr slivovice, z toho velkou část ve velmi krátké době.

Vinu na smrti Adámka nesou Urbánek a Stern. První donutil tvrdohlavého a skoupého Adámka k vypití takového množství slivovice morálně; Stern pak svým jednáním přivodil mu smrt fakticky, navíc si oba byli vědomi, že jejich jednání může být zdraví Adámkovu nebezpečné. Urbánek v domněnku, že Adámek tolik slivovice nesnese, vsadil se s ním o 40 krejcarů a předpokládal snadnou výhru. Polehčující okolností by snad mohlo být, že oba Adámka okřikovali, ovšem pozdě a také marně. Je jisté, že měli vědět, že mají co do činění s člověkem podnapilým, jehož již soudnost opustila. Vždyť vypil tento před jejich očima chvíli

před tím půl žejdlíka slivovice! Měli tedy počítat s eventualitou, že zemřelý se bude snažit, seč mu síly budou stačit, aby sázku vyhrál.

Státní nadvládnictví v Uherském Hradišti vzneslo na Leopolda Urbánka a Jakuba Šterna obžalobu pro přečin proti bezpečnosti života. Přelíčení s obviněnými konalo se u zdejšího krajského soudu, při kterém byli oba obvinění odsouzeni, každý na 14 dní tuhého vězení zostřeného půstem jednou týdně.

Ilustrace: Moarch „Miško“ Eveno



KORONAVIRUS vážně/nevážně



Naděnci ze Strání dolad'ují poslední detaily nové vakcíny.



K dostání koncem roku 2020



NASKENUJ KÓD

Slovácké
muzeum
v Uherském
Hradišti



PREVENCE

DAVID LORENC, Xman.cz

Carrie Nationová vymítala alkohol s Ježíšem v duši a sekerou v rukách

„Jsem buldok, který pobíhá kolem Ježíšových nohou a štěká na každého, koho Ježíš nemá rád.“ Carrie A. Nationová měla o svém poslání jasně. Ježíš neměl rád především ochmelky a Carrie proti nim bojovala zarpnutě a neúnavně. Do jejich barů dělala nájezdy se sekerou v ruce. Neměla ji jen pro okrasu.

Rozvalily by se přitom i zdi Jericha. Ty scény, to byly obrazy vzdouvající se bouře. Křížáckých výprav. Božího soudu na mizejícím Divokém západě. Sto osmdesát centimetrů vysoká a osmdesát kilo vážící žena v puritánsky strohém oděvu a s blesky v očích naháněla strach už sama od sebe – a co teprve, když ji na ulici doprovázela armáda stejně fanaticky naladěných spolumojovníků.

Za zpěvu náboženských písní, zatímco kolem sebe metala citáty z Bible a výhrůžky peklem, si Carrie Nationová proklestila ve městě cestu do nejbližšího baru, kde spustila svou mši. Místo Božího slova při ní však přišla řada na sekeru, s níž se za roky tažení proti alkoholu dovedla ohánět: zatímco se pijaní, notorici a barovní povaleči překotně a nemotorně schovávali pod stoly a lavicemi, Carrie Nationová systematicky ničila jak nábytek, tak především všechny lahve a pivní sudy, které za pultem našla.

Alkohol tekł proudem po podlaze, byl to smutný pohled.

BIBLE A ALKOHOLISMUS: NĚCO JAKO SUDIČKY

Narodila se v roce 1846 v rodině majitele plantáže a dvorní dámy anglické královny. Či přesněji, její matka si myslela, že jí je, než dospěla k přesvědčení, že je samotnou královnou. O svém dětství Carrie Nationová ve své autobiografii nemluví, podle profesorky Fran Graceové jen naznačuje, že bylo komplikované. Vychovávali ji otroci, tak to prý podle matky bylo nejlepší, a ke stolu s rodiči směla k jídlu uesnodout až jako starší.

Už jako malá byla zapálenou čtenářkou Bible a formovaly ji hned dvě podoby víry. Jedna chladná, odměřená, kterou znala od svých panovačských rodičů, druhá extatická, plná vášně v srdci, s jakou se setkala na zakázaných shromážděních otcových afrických otroků.

Když se v jednadvaceti provdala za lékaře Charlese Gloyda, byly všechny ingredience, které z ní později udělaly reformátorskou bojovnici proti alkoholu, pohromadě. Milý doktor a pozdější pastor Gloyd byl totiž (a to Carrie nevěděla) beznadějným pijanem. Pár kvůli tomu nevedl šťastný život, a když se mu narodilo duševně postižené dítě a pastora necelý rok nato alkohol zabil, silně věřící Carrie onen vzkaz bez váhání pochopila: Bůh je ztrestal za manželovo opilství.

Vezmi si něco do rukou a všechno to tam roztrískej.

Cesta k razím po barech však nebyla přímočará, především tu byly obrovské finanční starosti. Zatímco dcerku odložila do léčebny, živila se jako učitelka, po svatbě s pastorem Davidem A. Nationem se neúspěšně pokoušeli farmařit v Texasu, ona sama pak vedla hotel, nejprve v Missouri, poté v Kansasu. Právě tam vstoupila v roce 1889 do ženského křesťanského protialkoholického hnutí.

A svým způsobem též na kazatelnu. Sebejistou dominancí psávala svému muži jeho kázání, která často prokládala výpady proti tabáku a kořálce. Musela být k nesnesení, v kostele sedávala v první řadě a před manželovými farníky jej instruovala, kdy zvýšit hlas, kdy zpomalit, a když měla pocit, že již řekl vše, co měl, rozhodla: „To je pro dnešek vše, Davide.“

K nepřehlédnutí nebyla ani u křesťanských žen. Nejenže se snažila organizovat i chudé ženy, což filantropickým paničkám ze střední třídy nebylo po chuti, navíc začala tvrdit, že je v přímém kontaktu s Bohem. V roce 1891 ji vyhodili.

Do protialkoholické agitace se tak pustila sama. Situace jí navíc vyšla vstřícně, o rok později totiž kan-saský stát zavedl prohibici, s výjimkou alkoholu pro lékařské účely. Vyhráno ovšem nebylo, pijácké salony zákaz kompletně ignorovaly. Netratily ani městské úřady, výměnou za přehlížení totiž dostávaly tučné úplatky. To Carrie Nationovou rozezličilo. Vartovala před bary a jejich majitele vítala slovy „Dobré ráno, ničitelé mužských duší“, zpívala před nimi písně proti alkoholismu.

Byla však stále zoufalejší, dodržování zákona se jí prosadit nedařilo. Obrátila se proto podle svých slov s prosbou o pomoc na Boha a 5. června roku 1899 ji vyslyšel. „Výdej se do Kiowy, budu s tebou,“ nasměroval ji prý. A dodal: „Vezmi si něco do ruky a všechna ta místa v Kiowě roztrískej.“

NEJROZUMNĚJŠÍ VĚC, CO JSI MI KDY ŘEKL

Carrie Nationová nelenila. Jen o dva dny nato byla v Kiowě a svou premiéru si odbyla v podniku Dobson's Saloon. „Muži, přišla jsem vás uchránit osudu pijanů,“ ohlásila a začala systematicky plundrovat vnitřek podniku. Pak zvládla ještě dva další, jako munič a zbraně používala kameny, lahve, cihly a kulečnicková tága. Poté město zachvátilo tornádo – jasné znamení, že Bůh je spokojen.



Přežila několik fyzických útoků, například ve New York City ji napadl majitel salonu a zároven boxer John L. Sullivan.

Jezdila od města k městu a v zavazadle si zprvu vozila železnou tyčku a klacek. Se sekerou bys udělala ještě větší škodu, odtušil v hořkém žertu z jejího počínání stále nervóznější manžel. „To je ta nejrozumnější věc, kterou jsi mi řekl od doby, co jsem si tě vzala,“ řekla ona.

Sekera se od té doby stala její obchodní vizitkou a její renomé rostlo. Na zastávkách svého tažení byla schopná zformovat do útoku stovky žen, ve městě Topeka s ní táhl ulicemi patnáctitisícový dav, v Arkansasu paralyzovala město, když se svými stoupenkyněmi zavřela místní podniky, které oplátkou přestaly platit úplatky radnici. Svými raziemi poctila podle profesorky Graceové stovky salonů a mnohdy se jí věci vymkly z rukou.

Ničila též lékárny, které prodávaly alkohol na předpis, nejméně jednatřicetkrát byla ve vězení, nálepky na nálevních pultech barů začaly hlásat: „Všichni vítání, kromě Carrie Nationové.“

AMERICKÁ HVĚZDA, CO ROZUMĚLA MARKETINGU

Stala se symbolem. Středozápad jí rozuměl a její divokou stránku přecházel, na severovýchodě, v centru odpůrců prohibice, ji nesnášeli, na východním pobřeží ji zesměšňovali jako megalomanskou frigidní šílenou figuru. Moc jí nepomohlo, když zatleskala atentátu na prezidenta Williama McKinleyho, protože měla za to, že potají pil alkohol, takže si to zasloužil.

Bojem proti alkoholu a kouření se její agenda nevyčerpávala. Bojovala proti potravinám z dovozu i módě kralujících korzetů, ničícím ženské tělo, a asi i proto, že sama ho nenosila, byla vnímána jako příliš nekonformní. Ještě kontroverznější bylo její úsilí o volební právo žen. Politika vede k intrikářství a korumpuje, bránili pokrytecky mužskou nadvládu konzervativci. Spolu se ženami pustíme k volebním urnám morálku, namítala ona. A pokračovala: „Upíráte mi právo volit, beru si tedy do rukou kámen.“

Dovedla však mnohem víc než jen pustošit nálevny. Vydávala vlastní list Smasher's Mail (jejím společníkem byl paradoxně majitel salonu) a perfektně se vyznala v marketingu, finance ostatně potřebovala na tučné pokuty. Ostatně, nejen kvůli nim se s ní manžel rozvedl.

Na svých cestách vozila a prodávala své propagační fotografie, její ženská armáda si kupovala odznaky „Ochránkyně domova“ (samozřejmě proti morálnímu úpadku a alkoholismu). Největší trefou byly malé, připínací sekerky: spustily konzumeristické šílenství a kupovali si je i ti, jimž byla celá její kauza jedno.

Leckdy vydělávala i tři tisíce dolarů týdně. Značná část té sumy pocházela z jejich veřejných vystoupení. Zvali ji na Broadway, do kabaretů i na univerzity. Přednášela nejen ve Spojených státech, ale i ve Velké Británii a Kanadě. Uměla bavit, byla výtečnou řečnicí, vtipnou, pohotovou, sarkastickou.

JINÁ CARRIE NATIONOVÁ?

To nám, příznějme si, portrét suchopárné puritánky, která umí jen hltat citace z Bible, trochu narušuje. Její show byly proslavené a z univerzitních kampusů nedostávala pozvánky proto, že by se z nich chtěla stát centra boje za prohibici. Rozpustili studenti prostě věděli, že to bude zábava.

„Prosíme, zachraňte nás. Přijďte do New Heaven, nevěřila byste, co tady musíme jíst. Servírují nám tu jídla s omáčkou z brandy či šampaňského, jídla připravovaná na destilátech,“ popisuje profesorka Graceová potměšile telegrafické pozvánky,

kteří si z ní utahovali. Dodává, že jedna její část věděla, že to jsou šprýmy, nakonec si však Carrie Nationová řekla: „Proč vlastně ne? Třeba z toho bude aspoň něco.“ Její univerzitní show bývávaly narvané.

A leckdy zábava neskončila ani potom. Jednou za ní přišli studenti na hotelový pokoj s prosbou o společné foto. Jenže s sebou propašovali cigarety a skleničky s ginem a pivem, na fotce je tak bojovnice proti alkoholu jako na výtečné party s rozpustilými mladíky. A, jaký paradox, je to snad jediná fotka, na níž vypadá šťastně, ne zasmučeně. Myslím, že byla hravá a žertovná, říká Graceová, všichni fotografové jí ale chtěli mít vážnou. Jen tím to ovšem asi nebylo, sama ostatně prohlásila: „Nikdy se nechci nechat vyfotit bez Bible, mé neustálé a božské společnice.“

Jednorozměrná ikona tak byla možná ve skutečnosti složitější. Jen její vztah k narušené deři: péče ženy, která měla ve štítu titul Ochránkyně domova, rozhodně nebyla předpisová. Její vnučka, která život babičky zkoumala, pak zpochybňuje, že by šel její život redukovat na tvrdošíjnou víru. Proč mluví všichni jen o víře? namítá. Předně to prý byla zkušenost ženy, která měla za sebou tvrdý život bez peněz. A která věděla, jakým lákadlem a metlou zároveň je alkohol pro rodiny z pracující třídy.

Když však čtete paměti psané její vlastní rukou, jsou stránky plné Boha. A zápalu, bojovala doslova do posledních dnů. V roce 1910 založila vlastní školu, křičovat zemi však nepřestala. Svou finální řeč přednesla 13. ledna 1911.

Vše šlo dobře, najednou však zalapala po dechu: „Udělala jsem, co jsem mohla.“ Upadla do kómatu, zemřela půl roku nato. Následujícího roku stát Kansas přiznal ženám volební právo.



Někdy přišla do baru večer před razií. Přemlouvala barmana, aby zahálil sochy s odhalenými prsy a nestoudné obrázky. Když druhý den zjistila, že neuposlechl, vzala věci do svých rukou.

foto: Profimedia.cz

ČERT PÁLENÍKEM

Na motivy pohádky otištěné ve Slováckých novinách 17. 1. 1894.



Žil chudý sedlák, často neměl ani krejcaru v kapse ani kouska chleba do úst, zato jej hojně dětmi Pán Bůh požehnal. Byl tak chudobný, že mu ostatní i přezdívali Chudáček.

Vyjel jednou sedlák orat a do uzlíku si vzal na svačinu kousek chleba, který si položil pod strom, a dal se do práce. V poledne nechal upracované volky pást a sám usedl na mezi, vzal uzlík s chlebem a zamyslel se nad svou bídou a rodinou, kterou měl nadevšecko rád. Nakonec nechal chléb v uzlíku s tím, že se posilní později a zbytek vezme domů dětem.

Kde se vzal, tu se vzal, objevil se na kraji pole čert a přemýšlel, co špatného by sedlákovi provedl. Uviděl uzlík s jedinou sedlákovou svačinou a hned mu bleskl hlavou nápad jak pracovitěho Chudáčka potrápit. Ukradl mu chleba a čekal, co bude sedlák dělat, až to zjistí.

Sedlák dlouho přemáhal hlad, ale nakonec přišel k uzlíku, aby se alespoň trochu zasytil, ale zjistil, že chleba nikde. Nu co, řekl si sedlák: „Jistě byl ten, kdo chléb vzal, tak hladový jako já. Požehnej mu Pán Bůh. Za den hladu neumřu a zítra nějak bude.“ Pomodlil se, dooral pole a vrátil se domů.

Čertovi přišlo divné, že se sedlák nijak nevtelkal a přestože mu jediné jídlo vzal, ještě mu požehnal. Vrátil se do pekla a pověděl všechno Luciferovi. Ten ho nepochválil: „Škodit lidem, to je naše práce, ale i čerti mají své svědomí. Uškodíš-li člověku špatnému, zlému, dostane jen, co mu patří.

škodit ale dobrým, pracovitým lidem, to ani ďáblo o svědomí neunes. Běž k Chudáčkovi a tu škodu, terou jsi mu způsobil, u něj odsluž.“

Vzal na sebe čert lidskou podobu a šel k sedlákovi žádat o službu. Ten se zdráhal, že by neměl omocníka z čeho zaplatit. Ten však u něj chtěl za aždou cenu zůstat, třeba jen za chudobnou strau. Tak jej Chudáček vzal k sobě za pacholka.

Za jediný den čert zoral a zasel všechna sedláova pole, na kterých se urodilo neobyčejně moc bílí. Bylo dosti na chleba, dostatek na prodej, rozali i chudým, ale přece jenom zůstalo obilí ještě slyk, že nevěděli, co s ním počít.

„Zrno dlouho ležet nemůže,“ povídá čert sedlákovi, „mohlo by se bez užitku pokazit. Což kdybyhom z něho zkusili uvařit nápoj? Z ječmene se vaří ivo, žito je silnější než ječmen, zkusme ho uvařit, čba z toho bude něco dobrého.“ Dal se ďábel do ráce, zhotovil kotle, míchal, vařil, převařoval.

Nakonec byl z toho nápoj čistý jako voda, ale k silný a pálivý, že i sám ďábel se podivil svému ynálezu a nazval jej pálenkou. Načepoval do láhce, nalil kalíšek, postavil na stůl a dal ochutnat sedlákovi. Ten si zavdal, usklíbl se a pravil: „Oj to

je hořké a pálí!“ „To nic,“ pravil pacholek, „i pivo je hořké i pepř pálí, zkus další, vždyť je to jenom obilí, i když tekuté.“

Po druhém kalíšku už sedlák pravil: „Hořká, ale neprotiví se mi.“ Vylupni ještě kalíšek, praví ďábel a sám si také zavdal. „E kdepak hořká, ani za mák hořká.“ A tak koštovali a chutnali, nalévali jeden druhému a pálenku chválili.

„Rozlévá se v žaludku a příjemné teplo dává a vešele je mi až do zpěvu,“ pravil Chudáček. „Zdá se že jsem o deset let omládnul, krev mi v žilách zrovna hraje.“ „I já jsem omládnul,“ pravil ďábel, „a v srdci taková radost a v očích tak jasno, jako bych se na jiný svět narodil.“ Oba po vydatném koštování usnuli a probudilo je bolení hlavy. „Oj, to nic,“ pravil ďábel, „víš co hospodáři? Je třeba vyraziti klín klínem, zavdejme si po kalíšku.“ Hospodář se napřed ošival, přece jenom mu nebylo moc dobře, ale po druhém kalíšku bolení hlavy jakoby utál.

„Víš co? Dobrou věc jsi vymyslel. Pozveme hosty a dobře jich tím nápojem počastujeme.“ A tak se rozmohla mezi lidmi pálenka, podle některých bič Boží či čertovský vynález.



Šohaji a cěrky!

Objevil sem nový test na tů koronavirovů zmjatu, kerý si každý može udělat sám doma v jizbě.

Nalejte si štamprlu slivovice a zkůšajte, esli vůnu téj slivovice cítíte. Pokaď ano, tož je to v rychtiku, lebo jeden s tých znaků choroby je ztrata čuchu.

Včil tů slivovicu vypijte a zas zkůšajte, esli cítíte chuť téj slivovice. Pokaď ano, tož je to takéj v rychtiku, lebo jeden s tých znaků choroby je ztrata chuti. Včera sem si pro sychr udělál tých testů dvanáct a fšecky dopadly dobře. No ale dneskáj to vypadá, že to budu moset zasěj zopakovat, lebo ňa nejak od rána pobolívá hlava a to može byt takéj jeden z tých symptomů choroby.

Váš Jura

Z HISTORIE

OLDŘICH MUDRA

Václav IV.: Tajemství skonu „líného krále“



Portrét Václava IV.

Nebyl dobrým panovníkem, zejména ve srovnání s otcem Karlem IV. Je otázkou, zda za vladařským „šlendriánem“ Václava IV. (1361–1419) stály pouze vrozené povahové rysy. Nabízí se i jiné vysvětlení.

Šlechta si za jeho vlády dělala, co chtěla, prohlubovaly se sociální rozdíly a ekonomika stagnovala. Není divu, že byl Václav IV. v roce 1400 sesazen z německého trůnu, oficiálně kvůli nečinnosti a nedbalosti. Historikové mají už dávno podezření, že Václavova kondice byla podlomena nejen sklony

k epilepsii, ale také trvalým alkoholismem.

ŽRÁČ A OPILEC

Podle některých pramenů nebyl od svých devíti let ani jeden den strýzlivý. Není divu, že mu lidé začali přezdívat líný král nebo král opilec. Italský humanista a diplomat Enea Silvio Bartolomeo Piccolomini, pozdější papež Pius II., ve své Historii české srovnával českého panovníka s Karlem IV. a výsledek nebyl zrovna lichotivý: „Václav byl svému otci úplně nepodobný, oddaný rozkoším, vyhýbající se práci, daleko dbalejší vína než království svého...“ Servítky si nebral ani pražský kanovník Pavel Židek, který o Václavovi velmi neuctivě napsal, že „byl žráč a opilec“.

Vše vyvrcholilo na sklonku července 1419, kdy Václava na Novém Hradě u Kunratic zastihla zpráva, že husité v Praze vyházeli jím dosazené konšely z oken novoměstské radnice. Tehdy osmapadesátiletý král se rozzuřil, dokonce prý málem probodl dykou jednoho ze svých důvěrníků, který utrousil nevhodnou poznámku. Výbuch královského hněvu skončil podle všech příznaků lehkým infarktem, takže není divu, že na defenestraci panovník v podstatě nereagoval. Místo rázné odpovědi se stáhl do ústraní a v příštích dnech se jen spokojil s omluvou novoměstské obce a potvrdil nově zvolenou radu.

Podle současníků propadl depresi a melancholickým náladám, které provázelo časté zvracení. Historici to zpravidla přičítají utrpení mrtvici. Splín a časté zvracení ale také odpovídá požití velkého množství alkoholu.

KRÁL PORAŽEN JSA ŠLAKEM

V polovině srpna požádal panovník o zповědníka. Zřejmě tušil, že se blíží jeho konec. Krátce

poté jej patrně postihl další záchvat mrtvice. Ná sledovala tříhodinová agónie, jejíž konec popsal kronikář Vavřinec z Březové takto: „Král poražen jsa šlakem, s velkým křikem a řvaním jako lvovým náhle jest umrtven.“

Králova druhá manželka Žofie nechala jeho tělo bez velkých okázalostí převést do kláštera na Zbraslavi, kde ho pochovala. Doba nepřála poměznímu pohřbu, Evropa stála na počátku husitských válek a husité neměli panovníka příliš v oblibě, což se ukázalo o rok později, kdy se Táboři vlámali do hrobky ve zbraslavském klášteře. „Vyňavše tělo krále z rakve, tropili s ním žerty ohavné, aby pozdě na noc, opilí vínem klášterním, s trofejemi rozbitých obrazů a mnišských kápí vraceli se do Prahy,“ napsal historik Josef Pekař. Václav našel konečné spočinutí až v roce 1424, kdy byl slavnostně uložen ve svatovítské katedrále po boku svého otce Karla IV.

Odborníci se dodnes přou, co přesně zavinilo Václavovu smrt. Známý lékař Josef Thomayer na začátku 20. století usoudil, že příčinou panovníkova skonu byla angina pectoris a srdeční infarkt vyvolaný rozčilením ze zprávy o novoměstské defenestraci.

Naproti tomu neurolog Ivan Lesný připomněl, že „řvaní jako lvové“ obvykle nedoprovází infarkt myokardu, ale je spíše příznakem epileptického záchvatu. Podobné problémy podle něj často mají dlouholetí alkoholici a mnozí kvůli nim také umírají. Se svým názorem přispěchal i psychiatr Eugen Vencovský, který naopak připomněl, že u Václava IV. nedošlo k žádným typickým projevům epileptického záchvatu, tedy ke křečím končetin, pokousání jazyka, nadměrného slinění či pomočení.

KDO TO VYMYSLEL?

Myslím, že koronavirus si objednaly ženy. Žádný fotbal, žádné hospody, žádné vysedávání s kamarády. A z práce pěkně rovnou domů...

UDĚLEJME SI SAMI

Lidi, když nám to jde tak hezky s těma rouškama, co kdybychom si i ty dálnice opravili sami?



VELIKONOCE 2021

Jak se bude letos koledovat na Velikonoce??? „Hody, hody, doprovody, mějte roušky dle potřeby. Nemáte-li sterilní, šijte si aspoň textilní!

POPELKA

Úryvek z novodobé pohádky o Popelce: Rýma, kašel, roušky prošívané... ale chřipka to není, jasný pane.

KARANTÉNA

Nevíte někdo, jak dlouho nemám nikoho pouštět do bytu? Manželka už dva dny buší na dveře a mě už to celkem otravuje...

JEHOVISTI

Dávejte si pozor. Jehovisti ví, že jsme všichni doma...



INZERÁT

Prosím vás, nutně sháním minimálně tříhodinovou nahrávku hospodského šumu...

ROZHOVOR V KARANTÉNĚ

Čus, tak co, taky ti už tak hrabe? Čau, jo. Už na to seru... Jdu na pivo. Jo?! A kam prosím tě? Do koupelny.

ÚKLID

Právě jsem si uvědomila, že doma nemusím uklízet, protože na návštěvu stejně nikdo nepřijde...

RUM

Přijde chlap v 8:30 hod. do obchodu a říká: „Jeden rum.“ Prodávačka: „A 65 už ti bylo?“

SLIB

Vládo, pusťte nás jen na JEDEN DEN DO HOSPODY, slibujeme že v ní pak 14 dní zůstaneme v karanténě a nevylezeme!!!



7 DIVŮ ČESKÉ REPUBLIKY

1. Každý má roušku.
2. I když má každý roušku, nikdo ji od vlády nedostal.
3. I když jí nikdo od vlády nedostal, musí jí nosit všichni.
4. I když jí musí nosit všichni, nikde žádná k dostání není.
5. I když žádná k dostání není, vláda jich vozí miliony.
6. I když jich vláda vozí miliony, nikdo je nedostává.
7. I když je nikdo nedostává, všichni je už podle premiéra mají.

DIVNÁ DOBA

Divná doba, každý den si stříkám na ruce víc líhu, než vypiju.

NOVÁ PRANOSTIKA

BŘEZEN, za roušky vlezem.
DUBEN, ještě tam budem.
A když přijde MÁJ, snad nám pivo daj.

ZE SVĚTA

IDNES.CZ

PROHIBICE ZKLAMALA

Češi pamatují zákaz alkoholu z komunismu, prohibice ve světě ale zklamala

Páteční zákaz prodeje kořalky není první případ, kdy na české hospody dopadl temný stín prohibice. Prodej tvrdého alkoholu a vína byl zakázán při každých volbách už za komunismu. Stejně tomu bylo během parlamentních voleb v roce 1992. V Evropě je prodej alkoholu výrazně omezen například ve Skandinávii.

Prohibice v USA

Úplný zákaz alkoholických nápojů zavládl ve 20. letech minulého století v USA. Účinek tzv. Volsteadova zákona z roku 1919 však byl přesně opačný, než si od něj slibovali jeho autoři.

Místo abstinence se začal pít pašovaný alkohol, na jehož prodeji vydělávaly gangy zločinců, jako byl například nechvalně známý Al Capone.

Následkem úplného zákazu prodeje a konzumace alkoholu bylo i mnoho otrav, protože lidé pili prakticky všechno, o čem se domnívali, že jim navodí opilost. Prohibice v USA skončila v roce 1933 naprostým fiaskem. V USA tou dobou bylo třikrát více tajných barů než v roce 1919.

zdroj: Wikipedia

Při parlamentních volbách v roce 1992 platil zákaz prodeje alkoholu celostátně, ale nevztahoval se na deseti a méně stupňová piva. K zakazu přistoupila v roce 1994 v průběhu komunálních voleb také Praha. Opatření se vztahovalo na všechny prodejny a stravovací zařízení i na prodej ve stáncích.

Pohled do zahraničí nabízí několik srovnání. V poslední době se proti démonu alkoholu snaží tvrdě bojovat Rusko. Například moskevská radnice zakázala od 1. září 2010 prodej vodky a dalších lihovin mezi 22:00 a 10:00.

Podobné omezení bylo přijato v roce 1982 v Polsku, kde komunistický režim zakázal prodej všech alkoholických nápojů před 13. hodinou. Toto opatření trvalo až do listopadu 1990. Zároveň byl v zemi zakázán prodej alkoholu ve vlacích a na nádražích. V současnosti je v Polsku zakázán prodej alkoholu při mimořádných smutečních událostech. Tento zákaz platil například v Krakově v dubnu 2005 v den pohřbu papeže Jana Pavla II. nebo o pět let později, kdy se Poláci v Krakově a Varšavě loučili s prezidentem Lechem Kaczyńským. Tradicí je také zákaz prodeje alkoholu ve vybraných městech během návštěv papeže v Polsku.

Výrazně omezen je prodej alkoholu ve Skandinávii.



Seveřané prodej tvrdého alkoholu pečlivě kontrolují. Ilustrační foto

vii, přestože severské země už od úplné prohibice zavedené na přelomu 19. a 20. století postupně ustoupily. Alkoholické nápoje se prodávají jen ve státních specializovaných prodejnách a nadměrné konzumaci alkoholu brání i jejich otevírací doba.

PROHIBICE VĚTŠINOU VE SVĚTĚ SELHALA

Asi nejslavnější prohibici přinesl takzvaný Volsteadův zákon zakazující výrobu, prodej nebo dopravu opojných nápojů ve Spojených státech, který začal platit v roce 1920. Nešťastně skončila i protialkoholická kampaň, kterou v roce 1985 zahájil v Sovětském svazu šéf státu Michail Gorbačov. Jeden z nejslavnějších zákonů v americké historii měl velice rozpačitý výsledek. Prohibice vedla k rozkvětu černého trhu, pašování a vzniku pokoutních náleven a palíren. Kvalita podomácku vyráběných «dryáků» ale byla špatná, mezi konzumenty nebyla výjimkou ztráta zraku či smrt. Období prohibice se také stalo zlatým věkem zločinu. Al Capone na prohibici vydělal desítky milionů dolarů.

Prohibici navíc stát přišel o výrazné zisky z daní za oficiálně vyráběný alkohol. Již v následujících letech po zrušení zákazu v roce 1933 vynesly daně z alkoholu 500 milionů dolarů na financování sociálních programů.

Ve stejné době sahly k omezení spotřeby a výroby alkoholu evropské severské státy s výjimkou

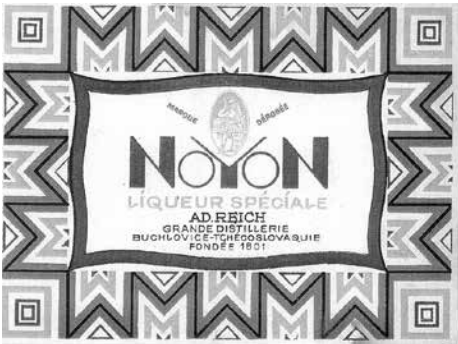
Dánska. Všechny tyto země od prohibice postupně ustoupily, do dnešních dní ale prodej alkoholu omezují.

GORBAČOV A SUCHÝ ZÁKON

Nejslavnější ruský suchý zákon byl souborem tří vyhlášek, které vyšly v květnu 1985 krátce poté, co se generálním tajemníkem ÚV KSSS stal Michail Gorbačov. K jeho hlavním bodům patřilo omezení výroby a prodeje destilátů, zastavení výroby alkoholických nápojů z ovocných šťáv a bobulovin a zákaz domácí výroby alkoholu. Zcela se například přestala vyrábět vodka s podílem alkoholu 50 a více procent, alkohol s třiceti a více procenty se směl prodávat pouze od 11:00 do 19:00, v restauracích se „nalévalo“ od 14:00. Za pití na veřejnosti hrozily pokuty a zničení byla asi třetina vinic a ovocných sadů.

První výsledky „suchého zákona“ byly povzbuzující. Zatímco průměrná roční spotřeba čistého alkoholu se v letech před prohibicí pohybovala kolem deseti litrů na osobu za rok, v roce 1987 činila necelé čtyři litry.

Zanedlouho se ale karta obrátila a ke slovu se dostala stínová ekonomika a domácí výroba „samohonky“. Po dvou letech tak ambiciózní plán skončil a „suchý zákon“ označují mnozí Rusové za jednu z největších katastrof moderních ruských dějin. A notně utrpěla i Gorbačovova popularita.



Mudrování národu moravského II.

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

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

Strýc na to nedbal a omámen krásou přírody s věšteckým výrazem v oku pravil: „Chlapče, jednou přijde den, kdy všechny plevebné stromy pokácáme a ponecháme pouze slivo-vičníky.“

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

Po mnoha letech jsem pojal úmysl sbírat lidové písně. Dědictvím našeho slovácko-valašského lidu. Tak silně ve mně odeznívaly ty staré časy z doby ranného dětství, ale později také i zpívání ve Slovácké búde v Hradišti. S Jožkou Kučerou, Martinem Hrbáčem, Františkem Okénkou, Martinem Zálešákem, 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, Žuzana Lapčíková, Karel Pavlíšek a mnozí další. A tak se toulám valašsko-slováckými luhy a háji, mokřisky, loukami a křovisky, pobývám v restauracích, bufetech, palírnách a vinných sklepeních, hospodách i všelijakých špeluňcích, návsiích, ateliérech, veřejných prostorách a zapisuji. Co si náš lid povídá, co si myslí a co pije, co má na srdci, čím se zabývá, jaké jsou jeho „priority napříč politickým spekterem“.

BUNČ, LESNÍ RESTAURACE /2011/

Je léto. Dobře se sedí v chládku pod stromy. Malíř a pábítel Zdeněk Červinka, Tomáš Ježek, Jura Rohel. Diskuze se točí kolem žen. Odborník na tento vyjimečný druh je Zdeněk. Je také starší, zkušený, prošel mnoha profesemi, ošlehaný ká-várenskými ventilátory, ale také prvorepublikovými ideály vznešeného chování, život bere s určitou skepsí a nadhledem. Měl několik pokusů, jak si ženy přiblížit a ponechat si některou eventuálně doma. Nepodařilo se. „Pánové, máte-li doma hlou-pou ženu, jest to nepřijemné. Máte-li doma chyt-rou ženu, jest to nesnesitelné.“

ZDENĚK ČERVINKA, TENTOKRÁTE V ATELIÉRU /2012/

Sestava stejná jako na Bunči. Ateliér je i přijíma-cím pokojem Mistra. Bílý klavír a šedý nepořádek. Na zdech i na zemi řada obrazů, povětšinou s jazzo-vou tematikou. Zákazníci si mnohé z nich odvázejí někdy ještě zamokra. „Dáma má vkus,“ praví Mistr poněkud korpulentní dámě, očividně uchvácené Zdenkovou osobností. Postupně se atmosféra zklid-ňuje a debatujeme o tom, kolik se v posledních le-tech vyrojilo šizuňků, hochštaplerů, nefachčenků, odpudivých hejhlů. Zdá se mně, že čím lépe jsou oblíbení, čím větší mají auta, tím větší sebevědomí a nabobtnalé ego. Tím hůře. Zdeněk s mým zjed-nodšeným pohledem nesouhlasí, je to povrchní pohled. Dokumentuje to lapidárně: „I člověk s do-konalou pleší může být pěkný všivák.“



TŘETÍ POSEZENÍ U MISTRA TARGUSE /2012/

Opět je se mnou Tomáš Ježek, Jura Rohel. O politice se bavíme docela vážně, ale Zdeněk pře-vážně nevázně. Mnohé se nám nelíbí, ale všichni dobře pamatujeme ty doby gulášové jistoty. Připo-mínám, že jsem v hospodě slyšel názor části našeho lidu: „Zlatí zkurveni komunisti.“ Nebo také: „Zlatá doba, kdy to stálo za hovno.“ Zdeněk nám s leh-kým, poněkud záhadným způsobem naznačuje, ja-kým směrem se má naše společnost ubírat. Opět je to jako vždy u něj hrubá nadsázka. „Pánové, navrh-juji vám, bojujte, nenechte to tak. Založte Stranu mírné korupce v mezích zákona!“ Debata končí, věnujeme se umění.

ČTVRTÉ SETKÁNÍ V ATELIÉRU U ZDENĚKA ČERVINKY

Sestava stále stejná. Tentokrát klábosení o všem možném, jež není hodno zápisu do této věhlasné knihy. Přece však jeden citát vybočující z mizérie. Targus popíjí neobvykle whisky. Prohlašuje: „Tento vzácný nápoj začínám pít pravidelně. Mým játrům to totiž dělá dobře na žaludek.“

AFORISMY Z DÍLNÝ MISTRA TARGUSE:

- Láska je choroba, která se dá vyléčit pouze v posteli.
- Zpět k zářným zítřkům.
- Koránu učme se po ránu!
- Kýč, toť umění pro lid.
- Peníze prý vynalezli Feničané. Ale proč tak málo?
- Trocha poezie nikoho nezabije. Může však zmrzačit.
- Alespoň jednu kávovou lžičku umění denně.
- Smrt patří k životu.
- Umění neexistuje. Všechno jsou to jen triky a figle.
- I muž s holou lebkou může být pěkný všivák.
- Kýč to se mně líbí a tobě ne.
- Kýč je pohyb. To, co je dnes kýč, může být v budoucnu umění.
- Sestrou kýče je Kyčera.
- Demokracie je vláda lidu. Dementkracie je vláda dementů.
- Kdo málo čte, často se mylí. Kdo čte příliš, většinou zblbne. /Klaus, Zeman/
- Dej si pozor na lichotky, málokdy jsou myšleny vážně.



Bomba na řídnoucí kosti

Naservírujte si sušené švestky každý den. Myslíte si, že nejlepším přírodním prostředkem ke zlepšení stavu kostí je mléko a mléčné výrobky? Z nedávných výzkumů vyplývá něco jiného a sice, že jedním z nejúčinnějších prostředků pro tento účel jsou sušené švestky, které dokáží zabráňovat kostním ztrátám ve vyšším věku, ba co víc, dokáží je zvrátit ve váš prospěch.



Nejprátelštější ovoce pro kosti

Výzkum vedl dr. Bahramu Arjmandi, který byl z vý-sledků svého výzkumu nadšený. „Sušené švestky jsou nejvíce přátelské ovoce pro kosti, které jsem v posledních desetiletích viděl. Jsou řešením pří-rody pro udržení dobrého zdraví kostí. V průbě-hu své kariéry jsem otestoval mnoho ovoce, včetně fíků, datlí, jahod, rozinek, ale žádné se nepřibližuje vlivu sušených švestek na hustotu kostí,“ uvedl po skončení výzkumu odborník. Obsahují množství vitamínů a minerálů Švestky jsou proto skvělou volbou pro ty, kteří mají více než 40, ale i pro všechny ostatní. Co všechno ob-sahují?

- jsou zásobárnou vitamínu C
- obsahují komplex vitamínů skupiny B
- najdete v nich i vitamin A
- obsahují antioxidanty - vitamin E, selen
- obsahují i antokyanin, který chrání srdce
- jsou zásobárnou mnoha minerálů: vápníku, dras-líku, železa, fosforu, mědi, manganu, zinku, zda jódu
- najdete v nich i prospěšnou vlákninu.



Kdy si je ještě doprát?

Švestky vám pomohou i pokud vás trápí:

- anémie
- slabší paměť
- zlepšují svalovou kondici
- udržují srdce zdravé, chrání před infarktem a mrt-vicí
- chrání před rakovinou
- snižují cholesterol v krvi
- zlepšují hojení ran
- upravují stav cukru v krvi, jsou prevencí před vznikem cukrovky
- působí projímavě - pomáhají ulevit od zácpy
- mají antibakteriální účinky

PRO ZDRAVÍ

MARTA KONDROVÁ

ŠVESTKY A SLIVOVIČKA, ZDRAVÍ POLOVIČKA



– až 15 %) a také renklódy. Švestky obsahují řadu minerálních látek, především železo, hořčík, fosfor, vápník a zinek. Bohaté jsou na vitamíny skupiny B (predevším B 1, B 2 a B 6, které posilují nervy a zvyš-ují tak odolnost proti stresu) a karoteny, i vitamíny A, K, E a C, kterého však ve srovnání s jiným ovo-cem obsahují poměrně málo. Nezanedbatelný je po-díl kyselin jablečné, citrónové a různých flavonoidů s protisklerotickým účinkem.

O blahodárných až léčivých vlastnostech šves-tek a slivoní ví lidstvo už od antiky. Jsou bohaté na vlákninu, která pomáhá zbavovat střeva odpado-vých látek. Čerstvé a kompotované švestky mají leh-ce projímavý účinek. Sušené snižují také cholesterol. Konzumace švestek se doporučuje lidem trpícím revmatismem, poruchami krevního oběhu, dnou i ledvinovými a jaterními onemocněními. Jsou vhod-né při odtučňovacích dietách, působí na vyplavová-ní vody z organismu, které tělo obézních zadržuje. Váží také nadbytečné tukové látky ve střevech, které se pak nemohou v těle uložit jako tuková zásoba. Je tedy možné shrnout, že švestky posilují imunitní systém, čistí střeva, uvolňují zácpu, zlepšují soustře-dění, posilují srdce, pomáhají při dně a revmatismu a mají močopudný účinek. Také nové studie vědců z Tuftsionovy univerzity v USA potvrzují na medi-cínské úrovni účinnost švestek zejména sušených při zácpě. Odborníci z Floridské státní univerzity dále na základě klinických studií zveřejněných v roce 2011 prokázali pozitivní účinky konzumace švestek při osteoporóze, u žen po menopauze. Vědci radí: nečekejte, až si zlomíte nějakou kost nebo se u vás projeví příznaky osteoporózy. Začněte jíst dvě až šest sušených švestek denně. Prospějete tak svému zdraví. Jednou z nesporných výhod je, že švestky při sušení či tepelném zpracování neztrácejí své blaho-dárné látky.

O léčivém účinku slivovice, tedy pálenky ze šves-tek, pak už nemůže být sporu. Vždyť právě slivovice je tou nejčistší esencí nejlepších vlastností švestek.

V počátcích své výroby byla pálenka, vyráběná nejprve z vína a vinných kvasnic, nazývána jako spi-ritus vini (duch vína) nebo aqua vitae (voda živo-ta). Její výrobou se zabírali lékaři, ve středověku

lékárníci, alchymisté a s oblibou byla doporučována při různých nemocech jako zaručený všelék: „Aqua vitae je matkou, paní, královnou všech léků, zničí každý jed, brání hnilobě, pomáhá proti každému vnějšímu i vnitřnímu svízeli, zvláště proti chladem vzniklému utrpení, udržuje teplotu těla a tím mlá-dí a život. Nutno však používat tohoto prostředku vzhledem k jeho síle opatrně a nezředěn může být v malém množství podán jen starcům, trpícím stu-deným žaludkem.“

Své o tom věděl i mistr Křišťán z Prachatic, který jednu z kapitol ve svém spise o lékařství věnuje Lé-čivé moci vína páleného, nebo italský lékař a učenec Petr Ondřej Mattioli. Ten ve svém herbáři z roku 1562 popisuje, že aqua vitae: „... posiluje životní sílu, ud-rzuje cloveka při dlouhem zdraví, dava mu dobry smysl a rozum, tvrdí pamet a ostrí zrak, zahriva studeny a slaby žaludek...“ Léčebné účinky pálenky a bylinek kombinovaly nejčastěji mnišské řády dominikánů, benediktinů a kartuziánů. Jejich pokračovatelé – ža-ludeční a bylinné likéry podporující dobré trávení vy-ráběné průmyslově – jsou oblíbené dodnes.

V lidovém prostředí pak získala stejnou pozi-ci slivovice jako zkapačněné slunce koncentrované v ovoci. „Kalíšek slivovice nebo borovičky pijí muži na Moravě i na Slovensku ráno na lačný žaludek, aby v sobě „červa otrávilí“. (Čižmář, J.: Lidové lékař-ství v Československu. 1946.)

Pálenka se v kombinaci s dalšími ingrediencemi stala součástí různých lidových receptářů a prostřed-ků k léčení, za všechny uveďme příklad popsany F. Bartošem v článku O domácím lékařství lidu morav-ského z roku 1891: „Člověk souchotinami postižený vypsá si v hospodě bez prosení a bez poděkování devaterého nápoje: vína, piva a rozmanitých kořa-lek. To všechno smíchá a vypije. Kdo má bēhavku (dřiju), koupí si za tři krejcare kořalky a v ní dá mo-čiti tři suché trnky (švestky) nebo hubku ze stromu trnkového postrouhanou.“

Při nachlazení se často užívala také slivovice s medem. Jako neocenitelný prostředek k mazání revmatických kloubů se v lidovém prostředí pou-žívaly výskočky, tedy nejdříve vytékající pálenka, která obsahuje až 80 % etanolu a od vlastní slivo-

více se odděluje. Často se do výskočků nakládaly i různé byliny, např. černý kořen. Na moravských Kopanicích léčili rýmu i zápal plic srkáním kořal-ky (slivovice či borovičky), kterou si dali na dlaň a prudec nosem vtáhli. Slivovici je prý dobré klok-tat při bolesti zubů. Mezi radami se objevují i tako-vé, se kterými se moderní medicína rozchází. Mezi ty patří konzumace alkoholu v těhotenství. Josef Hofer uvádí, že „na Kopanicích pije žena před po-rodem hojně páleného, aby zůstala zdravá a pevná a aby se dítě dobře vyvinulo a aby to nebylo – když přijde na svět nějaká ničobinka (zámora). Šesti-nedělka musí pít páleného denně jeden až dva lit-ry, aby měla pro dítě nejen dost mléka, ale hlavně dobrého, vydatného, ze kterého by dítě očividně rostlo...“ (Hofer, J.: Život na starohrozenkovských Kopanicích. 1940.) V lidovém prostředí se také lé-čily kořalkou nemoci dobytka, který byl pro chod hospodářství a obživu rodiny velmi důležitý.

Ostatně i současná medicína uznává příznivý vliv malého množství alkoholu. Po jedné sklenič-ce tvrdého alkoholu (např. slivovice) dochází totiž k roztažení cév, zlepšuje se spalování tuků a zpo-maluje se proces sklerotizace cév a také postup is-chemické choroby srdeční. Slivovice se v kombinaci s kostivalem nebo jinými bylinami používala také k obkladům. Pak si jen musíme dát pozor, abychom u této léčby lihovými obklady nedopadli jako jistý navarrský král, zvaný Zlý: „Kráľ zašiel trestem bo-žím, místo stárim – sluha zavinul krále do lihového obkladu, látku zašil nití, ktorou chtěl přepálit svič-kou. Lihový obklad od svičky vzplanul, král uhořel, těžce popálen v hrozných mukách.“

Proto snad bude lépe užívat slivovičku vnitřně. Ostatně v prvních dnech pandemie nemoci Covid 19 se hojně spekulovalo o tom, že tvrdý alkohol má an-tivirotické účinky působící i proti novému koronavi-ru. V tomto ohledu je však náš vědecký výzkum na samém začátku. Nicméně, jak jsme ukázali výše a na stránkách Lihových novin opakovaně, prokazatelně blahodárné účinky slivovice lze aplikovat na mnoho jiných neduhů a nemocí, a proto dle hesla slivovice v malých dávkách neškodí v jakémkoli množství, zvolíme: „Na zdraví!“

Smutné historky (metyl)alkoholické



Domácí palírny za velké metanolové otravy u nás nemohly. Na vině bývala chamtivost a hloupost obchodníků s lihem, popřípadě nevědomé záměny. Kvůli velké prvorepublikové metanolové aféře zemřelo na podzim roku 1935 minimálně deset lidí. Její aktéři na ní přitom vydělali pouhých pár korun. Byl to malý, umaštěný, ale silně smrtonosný „byznys“.

„Otec“ hlavní větve případu – voňavkář Jan Němejc ze Strakonic – kupoval metanol po desítkách litrů, přičemž za litr platil 11 korun a 50 haléřů. Svému dodavateli tvrdil, že bude míchat polituru na nábytek, ale místo toho do něj přidával mentol a prodával „francovku“. Už to bylo nelegální. Kromě toho si však přivydělával tím, že metanol prodával hostinským a obchodníkům s alkoholem, které – jak později řekl u soudu – „upozorňoval, že se z jeho lihu kořalka nemá vyrábět, nýbrž jen nanejvýš řezat“.

Do doby, než se někomu „smekne“ ruka, to ekonomicky dávalo smysl. Litř čistého lihu (etanolu) stál kvůli dani zhruba 40 korun, kdežto Němejc nabízel metanol o celých 16 korun levněji. Ruka se ale – stejně jako v případě obchodníků s lihem, kteří v roce 2012 sprovodili ze světa 50 lidí – samozřejmě smekla a v některých četnictvem zajištěných lahvích tvořil metanol skoro polovinu obsahu. Vzorce chování se zkrátka opakují.

DOMÁCÍ PALÍRNY V TOM JSOU NEVINNĚ

Po zavedení domácích pálenic se Češi možná upijí k smrti, ale metanolem se s velkou pravděpodobností neotráví. Vyrobit doma kořalku, ze které bolí hlava jako střep, není nic složitého, ovšem vypálit – z ovocného, vinného či obilného kvasu – patok s tak vysokým obsahem metanolu, aby člověk umřel, nebo aspoň oslepl, je svého druhu umění. Metanolové otravy vznikají jinak. Buď neúmyslnou

záměnou průmyslově vyráběného metanolu s chuťově velmi podobným alkoholem metanolem, nebo kvůli chamtivosti překupníků, kteří „řežou“ alkohol mnohem levnějším metanolem tak jako během smrtících lihových epidemií v letech 1935 a 2012.

K ještě horší tragédii došlo někdy na počátku 70. let, když sovětsí vojáci objevili na nádraží v Bohumíně cisternu s metanolem a během následné jízdy vlakem se jim dle přednosta ostravského Ústavu soudního lékařství Igora Dvořáčka „systematicky intoxikovali“.

Stačí se podívat do historie. Až do roku 1896, kdy se ve Spojených státech objevila skutečně účinná metoda rafinace průmyslově vyráběného metanolu, byly otravy zcela ojedinělé. Koneckonců metanol se vyráběl suchou destilací dřeva a zapáchal tak, že v surovém stavu by ho vzal do úst jen naprostý flagellant. Pak se otrav najednou vyrojila spousta. Výjimkou nebyly ani naše země, domácí pálení za ně však nemohlo.

POPILI A DODÝCHALI

Vraťme se ještě do roku 1935. První mrtví se tenkrát objevili v Úvalech u Prahy, kde v hostinci Pod Hájem naléval kořalku jistý František Šusta. „Do výčepu přišli v sobotu večer manželé Sponyaroví, zemědělství dělníci ze Slovenska. Popili a téže noci dodýchali. Sponyara vezli ještě do českobrodské nemocnice, jeho ženu nechali již doma, nebylo pomoci, umřeli oba. Nazítří ulehl sám hostinský. Stížen byl prudkými bolestmi, zvracel a v pondělí byl konec. Vdova poslala pro hrobníka Josefa Vítovského, aby obstaral pohřeb. Hrobník přišel se svým tchánem Františkem Ulrichem. Pohovořili o všem, co bylo třeba, popili a zemřeli. Pak přišel komínický mistr Josef Slavík, a sotvaže se vrátil domů, strašlivě zkoušel a zahynul,“ psaly 22. listopadu 1935 neobyčejně květnaté Národní listy.

Brzy poté – 7. prosince – se konala v nedalekých Běchovicích mikulášská zábava. Tamní hostinský Antonín Hatle koupil deset litrů metanolu, ale naštěstí ho nechal až na silvestra, a pouze z malé části připravil „dámské“ pití. Odnesly to tři dělnické ženy, které podle Národní politiky popíjely „se svými muži do rána a na rozloučenou si daly nějakou sladkou kořalku“. Na druhý den se jim udělalo špatně a zavolaly lékaře. Pro jednu z nich – třiatřicetiletou Anežku Pertlovou z Nové Dubčce – však už bylo pozdě, neboť „strašlivě trpěla a při nakládání do vozu samaritánského sboru zemřela“.

AŽ NÁM TO PÁLÍ

V Evropě se rozehrála bitva o legalizaci domácí destilace. Tím stoupl počet mrtvých na sedm. Už před otravou v Běchovicích ovšem metanol zabíjel v Praze, kde při popíjení otrávené „kmínky“ zemřeli v košířském hotelu Arosa němečtí emigranti Gerhard Brieger a Ruth Kornfeldová. V tomto případě se však spojení na Němejce (mimochoodem dostal nakonec jen rok vězení) nepodařilo prokázat, stejně jako u dvou dalších smrtelných otrav, ke kterým došlo ještě před koncem roku 1935 v jiných oblastech Čech.

Kolik lidí tenkrát skutečně zemřelo, není jasné, protože zprávy o dalších otravách noviny přinášely i na začátku příštího roku. Například v březnu 1936 se hospodář František Fukerieder vypravil z Dlouhé Vsi u Sušice koupit krávu do nedalekých Bílenic. Pořídil dobře, a tak začal se dvěma kumpány podle Národních listů „pítí litkup“ (tradiční zapíjení obchodu – pozn. red.). Brzy nato „byl Fukerieder zachvácen vnitřními bolestmi a musel být povolán okresní lékař dr. Balcar ze Sušice, který mu nemohl již pomoci, neboť u něj nastala smrt otravou methylalkoholem a zemřel“. Oba jeho druzi otravu, kterou způsobil alkohol koupenny kdesi v – Němejcových – Strakonících, přežili.

LAHVE A SUDY

Zřejmě úplně nejčastější příčinou metanolových otrav bývaly nevědomé záměny. V lednu 1958 si například dva zaměstnanci Tesly v Rožnově pod Radhoštěm „opatřili na pracovišti“ metanol a bezelstně si ho nalili do piva. Brzy poté, jak psal deník Naše pravda, „byla u nich zjištěna otrava a byli převezeni do nemocnice“. Rozkrádání majetku v socialistickém vlastnictví se dopustil rovněž údržbář košické přírodovědecké fakulty František T., který na Silvestra 1964 „zprivatizoval“ na katedře biologie dvě lahve „s čistým metylalkoholem se zřetelným označením jed“ a večer ho dle Rudého práva servíroval na oslavě ředěný vodou a dochucený páleným cukrem. Stálo to život nejen jeho, ale i jeho ženy a dalšího manželského páru k tomu. Celkem po nich zůstalo šest sirotků.

ZLATÁ HLAVA BOLAVÁ. JAK VZNIKL MODERNÍ FARMACEUTICKÝ PRŮMYSL

Ještě hůř bylo v únoru 1939 v Prešově. Na tamním nádraží se metanol přelával ze sudů do cisterno-

vých vagonů, což podle Národních listů upoutalo pozornost šestapadesátiletého Alexandra Čonky. „Jeden ze sudů vypláchl ve čtvrté večer vodou, kterou doma osladil a získal tak pálenku. Vypil jí asi půl litru a dal také ochutnat své ženě, příbuzným a známým v cikánském táboře.“ Na metanol se poté vypravila celá osada. Jenže v sobotu začalo být všem špatně, a tak bylo do „prešovské nemocnice dopraveno 57 pijáků“, přičemž Čonku a čtyři další, „kteří si přihnuli patrně hlouběji, nemohli už zachránit“.

Velmi náchylnými k tomuto typu otrav bývali sovětsí vojáci. Například archivář Vladimír Kaiser uvádí, že v květnu 1945 po osvobození sovětských zajatců držených „ve střekovském kamenolomu Zemolith podlehl následkům bujarých oslav“ šest mužů. K ještě horší tragédii došlo někdy na počátku 70. let, když sovětsí vojáci objevili na nádraží v Bohumíně cisternu s metanolem a během následné jízdy vlakem se jim dle přednosta ostravského Ústavu soudního lékařství Igora Dvořáčka „systematicky intoxikovali“. Vzhledem k tomu, že jich mělo podle něj zemřít asi 20, šlo dost možná o druhou nejhorší takovou otravu (vede samozřejmě metanolová aféra z roku 2012) u nás.

KDO SE UPIJE, TOHO NEOTRÁVÍ

Vyskytly se také samozřejmě případy nejednoznačné, hraniční, ve kterých nebylo jasné, jestli šlo skutečně o metanol, či ne. Jeden takový se stal v únoru 1936, kdy na kliniku profesora Wilhelma Nonnenbrucha přivezli jistého automontéra V. M. Byl v hlubokém bezvědomí, protože se dle Národních listů v noci „důkladně opil v jistém pražském podniku a pak neměl čím zaplatit“, když předtím „vypil 27 piv, litr kořalky, sérii černých káv s rumem a podobně“.

Noviny – vystrašené doznívající metanolovou aférou z předchozího roku – sice psaly, že dotyčný krátce po převozu oslepl, a spekulovaly, že to „pokazuje na otravu methylalkoholem“, jenže jak to bylo ve skutečnosti, už asi sotva odhalíme. Vcelku jistí v kramflecích si naopak můžeme být při formulování teze, která by v éře domácích pálení mohla být až nepříjemně aktuální: kdo se chce upít, toho metanolem neotráví.



Na zdraví řemeslných mistrů aneb KDYŽ RUCE PRACUJÍ SRDCEM

Mistři tradiční rukodělné výroby Zlínského kraje a Nositelé tradice lidových řemesel ze Zlínského kraje.

Tento název nese výstava, jež má za cíl prezentovat a popularizovat rukodělné technologie, které se udržují, přetrvávají a některé i rozvíjí díky činnosti výjimečných tvůrců. Je zde prezentováno 24 osobností oceněných titulem Mistr tradiční rukodělné výroby Zlínského kraje oceněných do konce roku 2019 (a dalších osobností oceněných v roce 2020), z nichž 16 je také laureátem titulu udělovaného ministrem kultury ČR Nositel tradice lidových řemesel. Výstava je doplněná o doprovodné programy zaměřené na předvádění a workshopy vybraných rukodělných technik. Je koncipována jako putovní s možností instalovat ji v dalších muzeích nebo pamětových institucích v rámci Zlínského kraje. Říkáte si, co má tato výstava společného se slivovicí? Rozhodně moc, a to především díky dvěma mistrům: bednáři Josefu Fryzelkovi z Vlachovic a sklářů Pavlu Horákovi z Karolinky. Vždyť, když posbíráme modré ovoce, musí nám někde vykvásit. Následně finální produkt, pokud jej hned nevypijeme, musíme někde uložit. A k tomuto účelu se nejvíc hodí mistrovsky zhotovené bednářské a skleněné výrobky.

Josef Fryzelka pochází z obce Vlachovice, v níž bylo bednářství obživou pro řadu rodů. Rodina Fryzelkova se tomuto řemeslu věnuje bez přerušení již po několik generací. Josef se vyučil teorii stolařské výroby a zkoušky absolvoval v již neexistujícím Bednářském a včelařském družstvu



v Brně. Praktické zkušenosti získal v domácí dílně od svého otce a strýce. Na počátku devadesátých let se rozhodl založit vlastní živnost, postupně přibral zaměstnance a stolařskou výrobu rozšířil o bednářskou práci, na kterou se v současné době již zcela orientuje. Základní surovinu získává výhradně z místních lesů v okolí Válašských Klo-

bouk. K výrobě používá zpracované a minimálně dva roky přírodně vysušené dřevo dubu, akátu a modřínu. Široký sortiment výrobků moderní rodinné bednářské firmy Josefa Fryzelky v současnosti zahrnuje kromě sudů také kádě, troky, vědra, škopky, putny a další výrobky. Titul Mistr tradiční rukodělné výroby Zlínského kraje mu byl

udělen v roce 2014 a titul Nositel tradice lidových řemesel v roce 2015.

Pavel Horák pochází z Karolinky, kde provozuje sklenářství a brusičskou dílnu. Broušení skla, které má v jeho rodině dlouholetou tradici, vystudoval na Střední průmyslové škole sklářské v Železném Brodě a věnuje se mu celý život. Pracoval jako výtvarník ve sklárnách v Karolině, brusič skla v ateliérech v České republice a ve Spojených státech amerických a posléze ve vlastní dílně. Zabývá se broušením skla technikou tzv. matného brusu, jež je známá v českém a moravském lidovém skle od 18. století. Při zdobení sklenic, lahví a dveřních výplní jsou mu vzorem původní předlohy. Ty mu zároveň vedle hotovení kopií historického skla slouží jako inspirace pro vlastní autorské dílo. Nové dekory vycházející z tradičních vzorů získává ze starých návrhářských a katalogových knih. Zabývá se také broušením fazetovaných skel do lamp kočárů a zhotovuje skleněné vložky do starých kovových montáží. Věnuje se též výrobě ledovaného skla. Tuto starou technologii se snaží přenést na zdobení užitkového skla, např. vnitřních výplní interiérových dveří. Svoji práci Pavel Horák navazuje na tradiční produkci a dekoraci skla v jednom z center jeho výroby. Nositelem tradice lidových řemesel je od roku 2019 a titul Mistr tradiční rukodělné výroby Zlínského kraje mu byl udělen v roce 2020.

Slivovice není nikdy dost, a proto ani nádoby spojené s její výrobou a uložením nesmějí být opomíjeny. Přijďte si prohlédnout mistrovské výrobky do výstavy Slovákčeho muzea v Uherském Hradišti do 3. 1. 2021.

VADY DESTILÁTŮ

PLÍŠŇOVÁ PACHUŤ

Jedna z nejčastějších vad v současnosti, s kterou se setkáváme při různých příležitostech, nejčastěji však na slavnostních lokálních koštech. Hlavní příčinou vzniku těchto vad je nedodržování čistoty při procesech na všech stupních technologické tvorby destilátu. Pokud není tento problém vyřešen pěstitel jednou provždy, je to na pováženou a pěstitel pak sklízí to, co zasel! Čistota je základem úspěšného procesu tvorby destilátu. Pokud se jedná o přítomnost plísní v kvasu, která je viditelná pouhým okem, pak lze vadu ještě částečně napravit. Pokud však je ještě provedena destilace s takto nabouraným kvasem, nastane zcela určitě problém u vzniklého destilátu. Bude mít velmi znatelný senzorický defekt!

Přítomnost plísní v destilátu má různé chuťové i buketové podoby. Čichová zkouška nám určitě jako první napoví o defektu destilátu. Zachtlost destilátu v různých odstínech (slabá, ostrá, jdoucí až k těžkým a hutným podobám) se ihned vybaví degustátorovi. V chuti se nám jako skoro u všech defektů nejprve vyjeví nepříjemná hořkost, která po chvilce přejde do „tupého, krátkého, případně plochého“ vjemového konce. Někdy dojde v dutině ústní ke vzniku pocitu po přítomnosti nahnílé houby. Délka těla takového-



to destilátu je velmi krátká. Podle druhu destilátu (jedná-li se o destilát z letního či podzimního kvasu) se v ústech ještě projeví pocit „zadržáním na jazyku“ a to nejčastěji u letních kvasů. Tento efekt je spojen s určitou „suchostí“ letních kvasů, která je většinou docílena obsahovým složením předmětného ovoce. Zde je velmi nutná mentální a zkušenostní vybavenost degustátora, neboť může velmi lehce posunout těžiště kvality destilátu do neoprávněné negativní polohy!

Odstranění těchto pachů a chutí můžeme praktikovat aktivním uhlím. Opět se však vše podepíše na celkové kvalitě destilátu. Vysoká absorpční schopnost této látky způsobí, že téměř vše v destilátu „pohltní“, ať už se jedná o látky defektní, či látky optimální, tedy prospěšné. Takto podstoupený proces „vyčištění“ zanechá po sobě destilát nevalné chutě, fádni až nudný, s výraznou chutí alkoholové skupiny OH, která vytlačí i ty malé pozitivní vjemy. V buketu u takového destilátu vládne čistě agresivní vjem alkoholu bez jakýchkoliv doprovodných tónů. Nečistoty se nachází skoro na každém místě stupnice tvorby destilátu. Již samotné ovoce sbírané v sadech je nositelem nečistot. Obaly, do nichž se ovoce sbírá, umyté ovoce znečištěné poletujícím prachem z okolí, znečištěná kontaminovaná voda, hadice na vodu znečištěné usazeninami vápence či že-

leza, znečištěné nádoby na kvas, nečistoty exportované do kvasu při zásahu do něj atd. Tady všude na nás číhají nečistoty. Nečistoty, které jsou všechny možným budoucím zdrojem plísní a následných problémů.

MÁSELNÁ PACHUŤ

V poslední době již málo se vyskytující se závada destilátů díky dobré odborné zdatnosti a vysoké zkušenosti pěstitelů. Bakterie máselného kvašení se do kvasu dostanou především cestou násypu ušpiněného ovoce do nádob. Jedná se o bakterie odolné vůči teplotě. Máselné kvašení může probíhat při přístupu, ale i nepřístupu vzduchu. Bakterie máselného kvašení jsou velmi citlivé na přítomnost kyselin. Proto je jejich výskyt pravděpodobný u ovoce s nízkým obsahem kyselin. Jedná se o kvas tvořený především z hrůšek a vinných hroznů. U ostatního ovoce je výskyt méně pravděpodobný, pokud jsou dodržována obecná pravidla.

Spolu s cukrem totiž bakterie máselného kvašení vytvářejí kyselinu máselnou, která je zdrojem nepříjemného pachu po žluklém másle.

Při posuzování kvality kvasu pěstitel je rozpoznávajícím znakem výskytu takového závady vznikající bílý povlak na povrchu kvasu. Abychom minimalizovaly „škody“ na kvasu je zapotřebí určitou vrstvu kvasu z povrchu šetrně odstranit a doufat, že vada nepronikla do celkového objemu kvasu, že byla eliminována procesy. Před samotným pálením kvasu je nezbytné odstranit z povrchu kvasu šetrně ještě další vrstvu kvasu, a to i za cenu menší výtěžnosti destilátu.

V samotném destilátu se při senzorickém posouzení vada projeví především v buketovém vjemu. Zkažené máslo je po přičichnutí téměř jediným vzniklým „pocitem“. Jedná se o dosti nepříjemný zápach připomínající mnohdy zvratky. Intenzita nepříjemného pocitu se snižuje s množstvím kyseliny máselné obsažené v destilátu, záro-

veň logicky k buketu přistupují další charakterové vjemy.

Chuťově je kvalita posouzení odvislá od množství přítomné kyseliny máselné. Základním znakem při chuťovém posouzení je pocit požití vadného másla, který je doprovázen určitou asociací na „požití zchlazené tekuté mastnoty“. Tato vada je z destilátu neodstranitelná a ani další destilace neodstraní tuto vadu.

V žádném případě se však nejedná o pocit přítomnosti viskozity destilátu, který je obvykle znakem vysoké kvality!

K tomu, abychom nemuseli řešit tento problém, postačuje, abychom ovoce v čisté nádobě dostatečně očistili od všech nečistot. Další nezbytnou radou, která je ovšem důležitá i pro další činnosti procesu fermentace, je důsledné držení patřičné úrovně pH faktoru kvasu! Pěstitel stále opomíjený pH faktor však negativně zasahuje i do mnoha dalších procesů tvorby destilátů. Pokud se jedná o další nebezpečí spojené s přítomností kyseliny máselné v destilátu, pak je to nebezpečí spojené s narušením brejdingu destilátu, a to konkr. s vlastní esterifikací. Kyselina máselná reakcí s etanolem posune v určitém časovém úseku kvalitu destilátu do negativní polohy i při optimálních podmínkách brejdingu.



OD SOUSEDŮ

SVEDKOVIA LIEHOVOVI

SLIVOVICA



Tak ako je talianskym národným destilátom grappa, kubánskym rum a francúzskym cognac, podarilo sa českým (resp. moravským) destilátorom vojsť do svetového povedomia slivovicou – destilátom zo sliviek.

Dovod je celkom prozaický – vhodné podno - klimatické podmienky pre pestovanie základnej suroviny (tzv. modrého ovocia) a hlboká tradícia vo výrobe tohoto aromatického moku. Tradícia výroby slivovice sa spája s tzv. pestovateľským pálením. Ide o určitý typ folklóru. Susedia sa schádzajú v páleniciach pri destilačných kotloch, chvália a hania si svoje produkty. Znesú sa nejaké tie pochútky zo zabíjačky, krvavničky, klobásky, ovar, škvarky, ktoré sú nevyhnutnou súčasťou odbornej destilátorskej diskusie. Slivovica je takpovediac rituálnym nápojom, využívaným pri slavnostných príležitostiach. Natolko sa z nej stala súčasť života, že je považovaná za niečo, čo je prítomné odnepamäti.

V polovici 19. storočia bol vydaný patent umožňujúci roľníkom páliť pálenku bez poplatkov a daní, a to v objeme jedného vedra (56 litrov). Do tej doby bola výroba destilátov výsadou vrchnosti, domáce čierne pálenie kvôli finančnej strážii takmer neexistovalo. Vypestované ovocie sa v domácnostiach spracovávalo varením na lekvár alebo sušením a slúžilo ako výborná puchútka zvlášť za dlhých zimných večerov.

Na konci 19. storočia zažíva moravské slivkové ovocinárstvo krízu kvôli dovozu lacných

sliviek z Balkánu, čo dokladuje i zápis z roku 1908: „Lepšie než predať za babku sadárom, páliť z nich slivovicu!“ Jedným z riešení použitia domácich sliviek sa teda stala výroba slivovice. Produkcia ovocných destilátov v tejto dobe znamenáva rozmach, a to predovšetkým v južných regiónoch Moravy, kde malo hlbokú tradíciu spracovateľsky príbuzné vinárstvo. Najskor v oblasti Žďanicka, neskôr sa rozšírilo na Uhorskobrodsko a Vizovicko. Rovnako vychádzajú prvé odborné články a knihy popisujúce technológiu výroby a destilačné zariadenia. Autory sa v nich odvolávajú predovšetkým na balkánske skúsenosti.

Výkyvy v úrodnosti sliviek boli značné, preto sa páleníčiari nepúšťali do budovania zložitejších destilačných zariadení, ale uspokojili sa s menšími jednoduchými kotlami. V tých dobách sa množstvo destilátu nad povolených 56 litrov zdaňovalo 90 halierami za 1 liter stopercentného alkoholu.

Občasná nadprodukcia ovocia a zakladanie ovocinárskych spolkov v dvadsiatych rokoch 20. storočia viedlo v niektorých regiónoch k vzniku väčších páleníc – ovocných liehovarov, ktoré si mohli vďaka spoločovaniu dovoliť väčšiu investíciu do technológií. Pre malých pestovateľov začína byť výhodnejšie nechať si svoj kvas vypáliť v týchto oblastných páleniciach, než si zriaďovať svoju vlastnú distilačnú aparátú. Dochádza tak k vzniku tradície pestovateľských páleníc na Morave, ktorá pretrváva až dodnes.



Přepáleno na FB

Lásko dnes mi nevolej



jsem s bráchou na rybách



Arnold po týdenní dovolené na Slovácku



Přijď mezi nás, posilíš mír!

Když Tě babička doučuje chemii



Kdo se napije jako první?



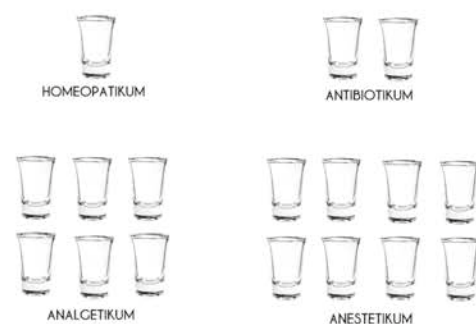
Home office na Slovácku



Moravská 3D tiskárna



Správné dávkování SLIVOVICE



SLIVOVIČÁČEK

1 černé pivo
50 dkg cukr krystal
5 dkg černé čokolády na vaření
5 dkg kakaa
2 dcl slivovice

Pivo a kakao smícháme za studena, potom dáme vařit a nakonec přidáme čokoládu i s cukrem. Vaříme ještě 5 až 10 minut a poté přidáme slivovici.

LIKÉR ZE SLIVOVICE A BÍLÉHO VÍNA

1 l bílého vína
0,5 l slivovice
40 dkg pískového cukru
1 dcl rumu
2 řádně omyté citrony nakrájené na kolečka

Všechny ingredience dáme do 2l láhve, necháme asi 10 dní stát (občas promícháme), potom přelijeme přes jemné plátno. Konzumujeme jako aperitiv.

SLIVOVICE PROTI CHŘÍPCE

0,5 l slivovice
0,5 kg citronů
400 ml medu

Citrony zbavené zrněk vymačkáme. Štávu začneme pozvolna zahřívát, přidáme med a občas vše zamícháme. Jakmile se med ve štávě z citronů rozpustí, sundáme nádobu ze zdroje tepla a přilijeme slivovici. Zamíchaný a vychladlý nápoj přelijeme do uzavíratelných lahví.

SLIVOVICE S MEDEM

0,5 l slivovice
0,5 l medu

Do litrového láhve pomocí trychtýře nalijeme med a dolijeme slivovicí. Důkladně protřepeme. Necháme zrát minimálně 3 měsíce a po tuto dobu láhev jednou týdně protřepáváme. Podáváme vychlazené jako likér nebo je z toho výborný grog, který voní ovocem, ze kterého byla slivovice vypálená.

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