

LIHOVÉ NOVINY

ČASOPIS NEODVISLÝ, VĚNOVANÝ LIDU, JEHO POUČENÍ A ZÁBAVĚ
ČERVEN 2012 VYDÁVÁ SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČR ZDARMA

MUZEUM LIDOVÝCH
PÁLENIC VE VLČNOVĚ

Pozvání do Vlčnova

OLGA FLORIÁNOVÁ



Slovácko patří k výrazným a kulturně bohatým regionům. Významnou obcí Slovácka je Vlčnov, místo charakteristické barvitou krásou kroje, vinařstvím, lidovou architekturou, hojností zvyků, hudebních aktivit a pestrým společenským životem.

Památkově chráněné vlčnovské budy patří k nejrozsáhlejším a stavebně nejzachovalejším vinohradnickým areálům na jihovýchodní Moravě. V obci lze nalézt i další památky lidového stavitelství, které stojí za vidění – rolnické domy čp. 57, čp. 65 ad.

V současnosti obec snad nejvíce proslavila jízda králů, která se koná každoročně poslední květnový víkend. V letošním roce se jízda králů jela poprvé pod záštitou UNESCO, na jejíž Reprezentativní seznam nehmotného světového dědictví byla zapsána v listopadu roku 2011.

V popotávce chuťových zážitků nechybí vlčnovské vdolečky, vyráběné ve Vlčnově hned v několika pekárnách.

O společenský a kulturní život se stará množství spolků a zájmových organizací většinou zastřešovaných Klubem sportu a kultury. Součástí pestrého života obce se v posledních dvou letech stalo i originální Muzeum lidových pálenic.

Zveme vás do Vlčnova.



OZNÁMENÍ



Společnost přátel slivovice
České republiky

Na podporu našich snah podpořit tradiční kulturní hodnoty i dobře propagovat Muzeum lidových pálenic ve Vlčnově vznikla i Společnost přátel slivovice ČR. Představujeme vám výňatek z jejich stanov. Celé stanovky i další informace můžete najít na dole uvedené adrese. Rádi přijmeme každého, kdo má zájem o propagaci dobré slivovice.

Společnost přátel slivovice je dobrovolné neziskové občanské sdružení založené podle příslušného zákona, v němž se sdružují propagátoři dobré slivovice, pořadatelé koštů slivovice a jiných ovocných destilátů a podporovatelé kulturních aktivit vycházejících z této oblasti současné a tradiční lidové kultury. Cílem „sdružení“ je vyvíjet činnost zaměřenou na uchování a popularizaci současných a tradičních kulturních hodnot převážně vesnického prostředí v národopisných a jiných regionech a na podporu prezentace a propagace kvalitní slivovice a dalších ovocných destilátů souvisejících s tradiční lidovou kulturou.

Pomáhat a pálit!

A N E B S L I V O V I C E A Q U A V I T A E !

IVO FROLEC

Tradiční lidové kultuře je v České republice věnována poměrně velká pozornost. Poněkud stranou zájmu však dosud stála oblast podomácké výroby pálenek ve vesnickém prostředí. Dané téma bylo sice zpracováno v různé míře řadou autorů v odborné i populárně naučné literatuře, přesto jeho soubornější prezentace veřejnosti dlouho chyběla. Snad prvním výrazným počinem se stala v roce 1992 výstava Moravského zemského muzea v Brně o historii a současnosti pálení destilátů s názvem „Už máte vypálené?“. Tato výstava byla velmi úspěšná a sklídila vřelý ohlas návštěvníků v téměř dvou desítkách muzeí u nás i v zahraničí. Bohužel, jak už to bývá u většiny putovních expozic, po jejím skončení byly exponáty vráceny svým majitelům a její dílčí prohlídka je možná již jen z převážně písemných, archivních či fotografických materiálů.

Proto se zrodila v roce 2006 v hlavách dvou přátel a kolegů ze Slováckého muzea v Uherském Hradišti Ivo Frolce a Jiřího Severina myšlenka zřídit specializované Muzeum lidových pálenic se stálou expozicí. Od úmyslu po jeho realizaci však vedla dlouhá a poměrně trnitá cesta. Provedené terénní výzkumy a sběry ukázaly, že získat ilegální destilační přístroje bude obtížné a skutečně se tak podařilo jen v ojedinělých případech. Černé pálení bylo a dosud je poměrně častým jevem, ale obavy z trestního postihu (do konce roku 2009, kdy došlo ke změně legislativy a přehodnocení trestného činu na přestupek) logicky bránily majitelům k jakémukoliv zveřejnění a tedy i vystavování jejich mnohdy velmi zajímavých podomácky vyrobených přístrojů. Bylo proto nutné spolupracovat s policií, úřady a soudy na území několika příhraničních krajů a tímto způsobem získávat do sbírky státem zabavené nelegální kompletní pálenice či jejich části. Následovalo studium archiv-



ních pramenů, literatury a zpracování scénáře expozice ve spolupráci s další etnografkou Slováckého muzea Martou Kondrovou. Dílo se podařilo a ke slavnostnímu otevření Muzea lidových pálenic ve Vlčnově dne 15. května 2010 bylo shromážděno, zpracováno a vystaveno kolem tří desítek kompletních destilačních přístrojů a jejich částí, velké množství dalších potřeb souvisejících s pálením např. nádoby, viněty a jiné dokumenty.

V expozici se dozvídáme, že znalost výroby alkoholických nápojů sahá až do starověku. Přestože starověcí obyvatelé Babylónu znali již v 7. tisíciletí před naším letopočtem nápoje podobné pivo a vínu, nebyly jim jasné procesy, které vedou k jejich vzniku. Zrození opojných látek bylo proto připisováno bohům. Koncentrování alkoholových látek v prokvaše-

né ovocné šťávě pomocí destilace znali zřejmě již v Egyptě. Od Egyptanů se umění destilovat etanol naučili Arabové, pravděpodobně po dobytí Egypta v roce 640 n. l.

V Evropě začali s výrobou alkoholu mniši v italských kláštřích. Dominikáni, kartuziáni a benediktini pálili mimo vína hlavně bylinné pálenky, s úspěchem prodávané pro lékařské účely. První doložené popisy destilace pocházejí z 12. století. Získaný destilát byl znovu několikrát prekapáván, čímž získával na kvalitě. Pálenka, vyráběná především z vína, byla označována jako spiritus vini (duch vína) nebo aqua vitae (voda života). Jako všelék bylo doporučováno její použití při četných nemocech.

Do českých zemí se dostala znalost destilování ze severní Itálie přes Rakousko. První písemné zmínky o výrobě pálenek v českých zemích pocházejí z 13. a 14. století. K rozvoji pálení vína došlo za vlády Jana Lucemburského a Karla IV. Jako základní surovina pro výrobu destilátů sloužilo víno, od 14. století také obilí, hlavně žito a zkažené či nekvalitní pivo. Podle hlavní použité suroviny se výrobci kořalky přezdívali vinopalové, pivopalové či mořipivové. První větší vinopalna byla založena za vlády Václava IV. (kolem r. 1400) v Kutné hoře, zejména pro potřeby horníků.

(Pokračování na straně 2.)



Ruky, záda, plíce léčí dobrá slivovica!

SLOVÁCKÉ MUZEUM V UHERSKÉM HRADIŠTI

Společnost přátel slivovice ČR

ANEK KTERAK SI POOPRAVITI SVĚTONÁZOR!

Náplň činnosti „sdružení“ odpovídá cílům činnosti „sdružení“:

- pořádání přednášek, vzdělávacích kurzů, koštů slivovice a kulturních akcí využívajících i formy recese a nadsázky, osvětová činnost a oborová propagace;

- ediční a publikační činnost směřující k popularizaci tradičních hodnot zejména lidové kultury ve vesnickém prostředí;

- vytváření finančních a materiálních zdrojů pro zabezpečení své činnosti formou získávání sponzorských příspěvků a darů, ucházení se o přidělení grantů a dotací apod.;

- spolupráce s muzei, kulturními zařízeními, ale také obcemi a spolky, zejména se sdruženími zahrádkářů a provozovatelů pálenic;

- propagace a úzká spolupráce se Slováckým muzeem v Uherském Hradišti.

Členem „sdružení“ může být fyzická osoba starší 18 let a právnická osoba, která se ztotožňuje s cíli činnosti „sdružení“. Mimořádnou formou členství je čestné členství, které může být uděleno význačným osobnostem

za zásluhy o rozvoj tradiční lidové kultury se zvláštním zaměřením na oblast ovocných destilátů souvisejících s touto kulturou.

Přihlášku ke členství přijímá představenstvo „sdružení“. Členství ve „sdružení“ vzniká rozhodnutím představenstva o přijetí uchazeče.

Člen „sdružení“ má právo:

- volit a být volen do představenstva „sdružení“, zúčastňovat se jednání valné hromady, podávat tam návrhy a hlasovat o nich. Při hlasování má každý člen jeden hlas;

- být informován o činnosti „sdružení“, jeho hospodaření a všech jeho aktivitách a zúčastňovat se jich.

Člen „sdružení“ má povinnost:

- dodržovat stanovy a plnit rozhodnutí valné hromady „sdružení“;

- platit řádně a ve stanovené výši a termínech členské příspěvky;

- účastnit se jednání valné hromady;

- účastnit se podle svých možností činnosti „sdružení“ a hájit jeho zájmy a prestiž.

Orgány „sdružení“ jsou:

- valná hromada;
- představenstvo;
- revizní komise.

Statutárním orgánem „sdružení“ je představenstvo, které řídí jeho činnost v období mezi valnými hromadami. Volební období je dvouleté. Představenstvo je sedmičlenné.

Kontakt

Slovácké muzeum v Uherském Hradišti
Společnost přátel slivovice ČR
Smetanovy sady 179
Uherské Hradiště 686 01
tel: +420 572 556 556, 572 551 370
fax: +420 572 554 077 mobil: +420 724 010 702
e-mail: slivovice@slovackemuzeum.cz

Všem pánům a dámám, kteří jakkoli ku zduaru tohoto lidumilného spolku přispějí, vzdáváme vřelý dík.

OMLUVA

URÁŽKU, KTEROU
JSEM SVÝM VÝROKEM
„CO TO MÁŠ ZA SLIVOVICU,
TOBĚ MOSEL DO KVASU
SPADNOUT KOCÚR“
NA KOŠTU SLIVOVICE
VE VLČNOVĚ
JANU PIJÁČKOVÍ UČINIL,
TÍMTO ODVOLÁVÁM,
SLOVUTNĚMU PÁNU SE VEŘEJNĚ
OMLOUVÁM A SLIBUJI,
ŽE JEHO DESTILÁTY I NADÁLE
POŽÍVATI BUDU. J. S.

P. S. – PRACOVNÍCI SLOVÁCKÉHO
MUZEA ROVNĚŽ SHLEDALI JEHO
SLIVOVICI K PITÍ A JINĚMU UŽITÍ
ZPŮSOBILOU.



Proti kašli a chrapotu

Jest nepopíratelnou skutečností, že nejlepších výsledků proti kašli, chrapotu, katharu, prsním, plicním a žaludečním chorobám jest preparát ze slivovice, bylin a medu promíchaný. Přípravku tomuto vyslovujeme tisíceré díky.

Slivovička doma pálená

Slivovička doma pálená jest vynikající prostředek k upravování a zdokonalování dobrého zažívání. Při nepatrných výdajích má nejtrvalejší účinek.

Díkůvzdání četnictvu našemu

Četnictvem našim byli vypátráni viníci krádeže slivovice ve sklepě pana I. F. Obvinění J. S. a L. L. se vymlouvali, že oni jen toliko zemáky krásti chtěli, načež šťastně slivovici objevili a následně si ji přivlastnili. Něco slivovice vypili a ostatek odklidili. „Aspoň trochu kdyby mně ponechali“, zavzdychal poškozený I. F. a odebral se zbylé zemáky vařiti.

Z HISTORIE PÁLENÍ
OVOCNÝCH DESTILÁTŮ

MARTA KONDROVÁ



Ovocná pálenka, nejčastěji slivovice, je v současnosti považována za jeden z typických alkoholických nápojů jihovýchodní Moravy a gastronomické dědictví naší kultury. Co však víme o výrobě pálenky, kořalky, slivovice a dalších destilátů?

Jak bylo zmíněno v úvodníku Lihových novin, historie alkoholických nápojů sahá až do starověku. Po celý středověk se evropské učenci zdokonalovali v umění destilace esencí z různých bylin, vína a pivních či vinných kvasnic. Pálenka, považovaná za skvělý léčebný prostředek, se vyráběla v alchymistických dílnách i apatykách a během 16. století již také ve vrchnostenských palírnách. Ze stejného období pochází zmínky o pálení kořalky z žita (Starorežně) v palírnách v Prostějově a Brně.

Na jihovýchodní Moravě se pálenka vyráběla nejvíce z peckovitého ovoce. Velké sady slivoní pokrývaly úpatí Bílých Karpat i Beskyd a okolí Uherského Brodu, Bojkovic a Vizovic patřilo k ovocnářsky nejvýznamnějším oblastem Moravy. Výsadbu ovocných stromů, zakládání zahrad a ovocnářských školek podporovala ostatně i šlechta a také osvěcená panovnice Marie Terezie. Prodej čerstvého, ale především sušeného ovoce představoval

vítaný přivýdělek v hospodářství až do počátku 19. století, kdy trh ovládly kvalitní velké švestky dovážené z Balkánu. Ovoce moravských hospodářů už nešlo na odbyt, proto se zaměřili na jiný druh zpracování svých výpěstků, který představovalo podomácké pálení kořalky – slivovice, podporované i legislativou. V roce 1835 byl ve Vídni vydán dekret, který umožňoval bez daně „jednotlivci napálit ročně 56 litrů 50% kořalky z plodin pocházejících z vlastních zahrad“. Není však bez zajímavosti, že uvedený zákon platil pro Moravu a některé další země rakouské monarchie, naproti tomu v Čechách musel každý výrobu kořalky řádně zdanit. Vzhledem k tomu, že se pálení muselo „na vlastním gruntě provádět“, pořizovali si hospodáři menší destilační aparáty, které si mezi sebou také půjčovali. Změnil se také přístup k surovinám určeným k destilaci. Zatímco původně bylo vypálení jedinou možností zachránit zkažené a nahnělé ovoce, v průběhu 19. století se, také pod vlivem osvětové činnosti hospodářských spolků a tisku, začíná k založení kvasu užívat pouze ovoce dobře vyzrálé, kvalitní a zdravé, protože: „čím kvalitnější kvas, tím lepší slivovička!“

(Pokračování ze strany 1.)

Vzhledem k doporučení alkoholu pro lékařské účely rostla v následujících staletích obliba destilátů a úměrně tomu rostl také počet vinopalen a rozšiřoval se sortiment použitých surovin o ovoce, přísady z bylin a koření. Značná obliba kořalky učinila z jejího pálení výnosnou činnost, která zaujala v období novověku zejména podnikavou šlechtu. Obchod s lihovinami podléhal mílovému právu, které volný prodej kořalky značně omezovalo. Poddaní byli tudíž nuceni konzumovat nápoje vyrobené vlastními vrchnostenskými palírnami prodávané v panských krčmách.

Ze sféry vlivu šlechty se dostávaly palírny kořalky již během 18. nejvíce však v 19. století, kdy je řada nájemců, mnohdy židovského původu, od vrchnosti odkoupila. Dvorní dekret z roku 1835 a jeho další předpis z roku 1888 o možnosti vypálit 56 litrů 50% kořalky bez daně povoloval pořízení destilačních aparátů především do bohatších selských usedlostí. Podmínkou bylo, že pálit se bude z vlastního ovoce a na vlastním pozemku. Tolerováno bylo i zapůjčování kotle mezi hospodáři. Mimo soukromé palírny u sedláků začaly po roce 1905 vznikat ve větším měřítku palírny spolkové. Tyto palírny byly po roce 1948 zestátněny a řada z menších provozů pokračovala v činnosti jako družstevní pálenice. V 70.–80. letech byly v řadě obcí vystavěny nové objekty družstevních či tzv. pěstitelských pálenic, ve kterých se každoročně zpracovávají výpěstky místních občanů. Vedle těchto oficiálních pálenic se setkáváme s fenoménem tzv. černého, tedy ilegálního pálení.

Právě historie a současnost pěstitelského a černého pálení destilátů se stala předmětem zájmu Společnosti přátel slivovice České republiky, která byla založena v Uherském Hradišti v dubnu roku 2011. Ještě v témže roce společnost uspořádala ve Vlčnově 1. slovácký košť slivovice, z něhož vzešel vítězný nejlepší vzorek tohoto destilátu z celé naší národopisné oblasti. Další plošné košty budou následovat. Tímto však aktivity specializovaného občanského sdružení zdaleka nekončí. Již v tomto roce se můžeme těšit na premiéru naučné zábavní pořady Pomáhat a pálit, kterou společnost připravila ve spolupráci se Slováckým muzeem. Ta se uskuteční v sobotu 23. června 2012 v areálu vinohradnických staveb Muzea vesnice jihovýchodní Moravy ve Strážnici se začátkem v 18.00 hodin v rámci 67. ročníku Mezinárodního folklorního festivalu „Strážnice 2012“.



Dnešní žízeň
je následkem
včerejší žízně



KDO VEČEŘÁ GOŘALKU,
SNÍDÁ VODU Z OHARKŮ

INSERCE

Osýpek a uhovitosti, či otoků nosních z přemíry požívání alkoholu a obzvláště pak patoků na černo pálivších se objevivších vás zaručeně zbaví MUDr. Stanislava Hrnová, specialista kožní v Uherském Hradišti.



Ondráš, Ondráš, dobře sobě rozvaž, kterou cestu sa dáš!

Zajímavé poznání jsem při svých služebních sběrech učinil. Čím starší štamprle, tím bývají větší. V době obdivu k velikému tomu tam dubisku Rusku, v době slavjanofilství, v 19. století, se popíjelo ze štamprlí hrubě velikých. Tento trend platil ještě počátkem 20. století. Asi proto, že Rusové pijí už dlouhou dobu tvrdý alkohol ze sklenic s obsahem až třetiny litru. Jsou to naši starší a moudřejší bratři, naši báťuškové, naši ochránci, naše naděje, dělejme to také tak, platilo v devatenáctém století.

Jakmile jsme se po první válce světové obrátili k západní Evropě či Americe, nastala jakási umírněná střídmost i v používání skleniček. Jejich obsah se zmenšoval, až převládly na Moravě i v Čechách štamprle o obsahu jedné dvaatřicetiny litru.

Tento nový pokrokový směr možná zavinil i T. G. Masaryk. Jednoho dne se rozhodl, že přestane pít, a zlikvidoval v Praze svůj bohatý archiv vynikajících vín a dobré slivovice. Dokonce přestal docházet do vinárny svého bratra

Ludvíka. Uprka, Herben, Schwaiger a ostatní pijáci osířeli. Masaryk přestal pít také proto, že se dal na politiku. Tenkrát toto povolání nebylo ještě tak odpudivé. Opilý politik, to se přece neslušelo. Nosila se skromnost, slušnost, střídmost. A také cosi dnes už zbytečného, zapomenutého. Říkalo se tomu služba vlasti. Skoro směšné, že?

Příklady táhnou. To až v naší době je podezřelý politik abstinent. Politiku rozhovňujeme o nové moderní postupy. Manažujeme, mítinkujeme, realizujeme, brífinkujeme. Objevili jsme i další nový hezký národopis(y)tný zvyk. Rautujeme. A čím větší holá prdel, tím větší raut. Nejbohatší jsou prý na Ukrajině. Někteří naši politici se snaží držet krok s tímto východním zvykoslovím. Napříč politickým spektrem, jak se říká. Všelijakých žrnic a pitek zadarmo se účastní s velikým nasazením, zaujetím a oblibou. Jsou ale chlapi jacísi neukotvení. Jakoby nevěděli, kam se vrátit. Obecně se to projevuje i ve výběru štamprlí. Kultura štamprlí je totiž pevně spjata s polickou orientací. Ruské

velké, bohatýrské nebo ty střídme až chudobné, pouze jaksi symbolické, západácké? To si ale moc neužijeme. Zapeklité. Znáte to přísloví: „Maso pánům, kosti sluhům“ – tak proč si nedat, že. Ošemetná situace. I proto pro jistotu používáme štamprle obojího druhu. Jak ty větší východní, tak ty menší západní proveniencí. Asi jsme se ještě pevně nerozhodli, kam vlastně patříme, kam se vrátíme. Veliké ruské stakany se některým našim molodcům-politikům líbí, to si přece pořádně dáme do sosáku, ne? Ale na Západě od tohoto zvyku už dávno



upustili. Co vělí? Tak a nebo tak? Nebo jednou tak a podruhé jinak? Je o tom i jedna stará valašská písnička: Ondráš, Ondráš, dobře sobě rozvaž, kterou cestu sa dáš.

NÁRODNÍ ÚSTAV LIDOVÉ KULTURY VE STRÁŽNICI, SLOVÁCKÉ MUZEUM V UHERSKÉM HRADIŠTI A SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČESKÉ REPUBLIKY VÁS SRDEČNĚ ZVOU NA PREMIÉRU POŘADU 67. ROČNÍKU MEZINÁRODNÍHO FESTIVALU „STRÁŽNICE 2012“

POMÁHAT A PÁLIT

O PÁLENICÍCH, PÁLENÍ A PÁLENKÁCH NA MORAVSKO-SLOVENSKÉM POMEZÍ

**Strážnice,
Muzeum vesnice jihovýchodní Moravy,
areál vinohradnických staveb**

SOBOTA 23. 6. 2012, 18.00–19.30 HOD.

Autoři: PhDr. Ivo Frolec, Mgr. Jiří Severin

Odborná spolupráce: Mgr. Marta Kondrová

Režie: Mgr. David Pavlíček, Martin Rezek

Moderování: Mgr. David Pavlíček, Martin Rezek

Produkční: Mgr. Jan Blahůšek, Ph.D.

Inspice: Mgr. Marta Kondrová

Koprodukce: Společnost přátel slivovice České republiky a Slováké muzeum v Uherském Hradišti

Naučný hudebně zábavný pořad s vážným i nevázným povídáním o převážně nelegální výrobě alkoholu ve vesnickém prostředí.

Scénosled:

Trochu historie úvodem

Pálení jako součást lidové kultury

Černé pálení stále živé

Od pivovice k slivovici

Poznej lok i patok

Černé pálenice aneb vynalézavost nezná mezí

Slivovice pro zdraví

Účinkují:

Mužský pěvecký sbor S.E.N ze Strání, vedoucí Josef Tinka

Ženský pěvecký sbor ze Strání Netáta, vedoucí Ing. Marie Múčková

Štrajchkapela z Kněžpola, vedoucí Petr Hubáček

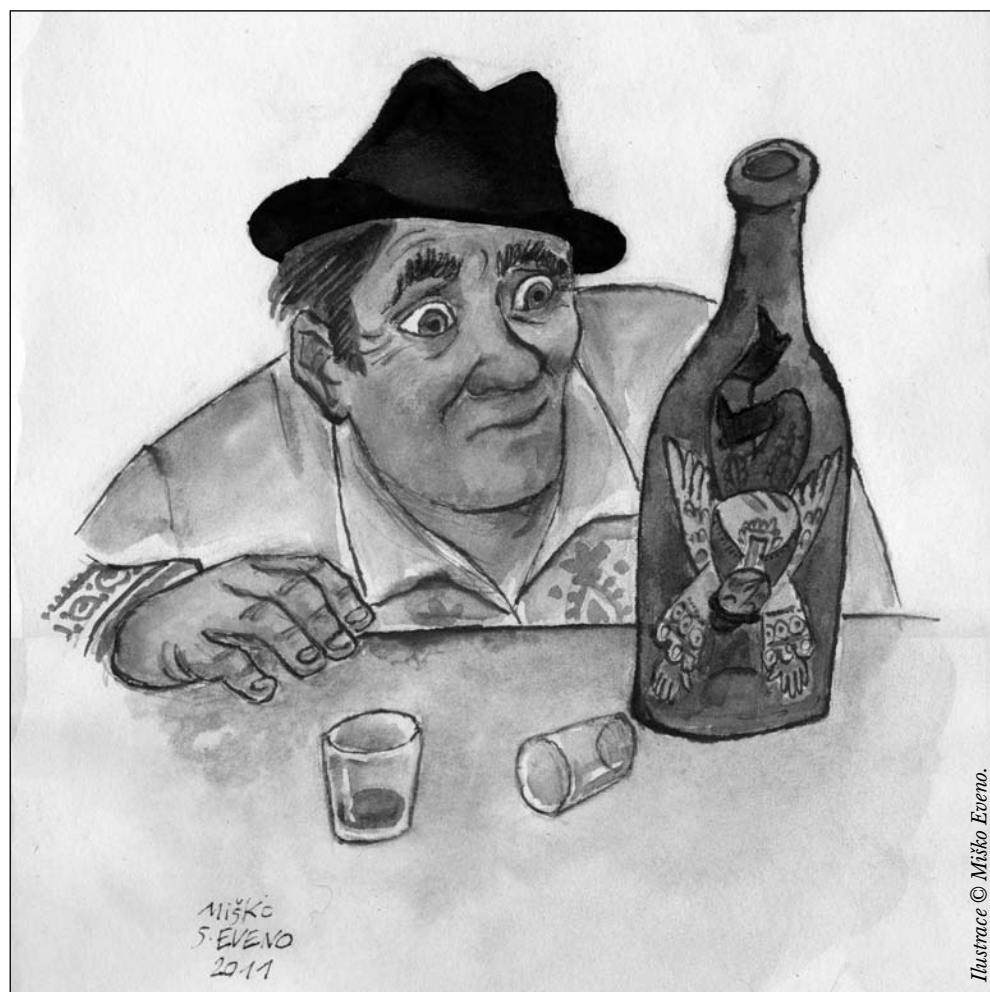
Cimbálová muzika Stanislava Gabriela, vedoucí Tomáš Gabriel

Folklórní soubor Kunovjan, vedoucí Mgr. David Pavlíček

Vlčnovské budovalé umělkyně, vedoucí Martina Chovancová

Javorník z Lúk pod Makytou (Slovensko), vedoucí Pavol Špalek

Reprízy pořadu se následně uskuteční v různých částech naší vlasti a přilehlých zemích Evropské unie. Kulturní a lihumilná veřejnost bude včas informována prostřednictvím denního, týdenního, měsíčního i nahodilého tisku a jiných masmédií, obecní rozhlasu nevyjímaje.



Ilustrace © Miško Ereno.

Požární výstraha.

Na vědomí se dává, že během pořadu zvýšeno jest riziko požární.

Povinností každého diváka a účinkujícího je chovati se tak, by nezavdal příčinu vzniku požáru. Vzniknuvší oheň je potřeba likvidovati rychle, ne však zbrkle a neuváženě, nejlépe za účasti osob způsobilých, tedy hasičů. Požár ohlašujeme opakovaným zvoláváním „HORÍ, HORÍ“ a bušením kovové tyče o jiný předmět, nejlépe též kovový. V jiných případech je radno držeti se hesla: Co Tě nepálí, nehas!



Cimbálová muzika Stanislava Gabriela.



Javorník z Lúk pod Makytou.



Vlčnovské budovalé umělkyně.



Štrajchkapela z Kněžpola.



Folklórní soubor Kunovjan.



Mužský pěvecký sbor S.E.N ze Strání.



Ženský pěvecký sbor ze Strání Netáta.

Gořalenka tetka má, čarsto ze muji stráda'va' 39
 všecia byla ešte v súdku, dnočaj už je v me'ju čar'kud'ka
 Gořalenka tetka má, čarsto ze muji stráda'va' :)
 věrna byla ešte v zlelece, dnočaj už je v nej' hlavě'ce
 Gořalenka ...

Violin I **GOŘALENKA TETKA MÁ** arr. Zdeněk Pálka
 polka

Pro Štrajchkapela z Kněžpola ZP 2010
 D.S. al Fine

RECEPTÁŘ

Anýzový „Dech mrtvé milenky“

Do skleněné nádoby nasypte 6 g anýzu, 1 g kmínu, 1 g koriandru, 1 g fenyklu a zalijeme 2l vínovice. Nádobu dobře uzavřeme a necháme uležet dva týdny na teplém místě. Poté nápoj opatrně slijeme, přecedíme a nalijeme do lahví, které necháme před konzumací ještě další tři týdny uležet.

Ilustrace © Misko Evano.



Bezový „Sen proletáře“

1 kg zralých plodů černého bezu nasypte do skleněné nádoby a zalijeme 2l destilátu (vínovice, jablkovice apod.). Nádobu uzavřeme a necháme měsíc uležet na teplém místě. Poté tekutinu opatrně slijeme či přecedíme a dochutíme studeným sirupem, který jsme uvařili z vody a cukru. Nápoj nalijeme do lahví, zazátkujeme a necháme zrát asi půl roku ve sklepech.

Česnekový „Stěnolez“

250 g oloupaného, očištěného a pokrájeného česneku nasypte do skleněné nádoby a zalijeme vínovicí. Uzavřeme a necháme uležet dva týdny na slunečném teplém místě. Poté nápoj přefiltrujeme, nalijeme do lahví, zazátkujeme a necháme opět na teplém místě. Užíváme 10 až 20 kapek denně pro své zdraví.

Jablečný „Žabí hněv“

5 kg zralých, čistých jablek nakrájíme na čtvrtky, vložíme do nejlépe kameninové nádoby, posypeme 1,5 kg cukru a zalijeme 1,5l jablkovice nebo vodky. Ovoce musí být zcela ponořené (lze dolít trochou vody). Nádobu uzavřeme a necháme stát ve tmě a teple asi dva týdny. Poté nalijeme nápoj

do lahví, zazátkujeme a necháme tři měsíce uležet.

Oskerušovo rumový „Tlamolep“

Vypeckované zralé plody namačkáme v hrnci s přiměřeným množstvím rumu (povrch musí být zalitý), dochutíme badyánem, celou skořicí, rozinkami, perníkovým kořením a cukrem. Necháme tři měsíce uležet. Poté konzumujeme.

Puškvorcová „Bílá hůl“

Rozdrtíme 150 g puškvorce, nasypte jej do skleněné nádoby a zalijeme 1l vínovice. Nádobu uzavřeme a odstavíme na dva měsíce na slunné místo. Průběžně protřepáváme. Poté tekutinu slijeme, přefiltrujeme, přidáme do ní 100 g světlého medu a přelijeme do lahví. Následuje zazátkování a nutné půlroční zrání ve sklepech.

„Slezská vařonka“

20 kostek cukru navlhčíme rychle studenou vodou, dáme do hrnce a zkaramelizujeme. Přelijeme 1/2l vody, dochutíme celou skořicí, citronovou kůrou a šťávou, hřebíčkem a necháme povařit. Tekutinu odstavíme, přidáme 1/2l destilátu (např. potravinařského lihu, jablkovice), med, zamí-

cháme a podáváme. Nápoj je vhodný v zimě na zahřátí.

„Žmolkovica“

V hrnci či rendlíku zkaramelizujeme přiměřené množství cukru (nesmí se připálit) a zalijeme destilátem (jablkovice, vínovice). Podle potřeby můžeme mírně naedit vodou. Tekutinu přivedeme do varu. Nakrájíme na drobné kostičky přiměřené množství domácího špeku, osmahneme jej a poté vlijeme včetně omastku do nápoje. Vše povaříme a ještě horké podáváme.

**To je pořád řečí
o škodlivosti alkoholu,
ale když je nekde
nejaká epidémie, tak
je to dycky z vody!**

DENNÍ ZPRÁVY

V a l a š s k á knihovnička

Bača se dožil věku 100 let. Velká sláva, a tak za ním v den narozenin přijel i televizní štáb, aby s ním natočil reportáž. „Jak vy to, bačo, děláte, že jste se dožil tak vysokého věku?“ Bača povídá: „No ráno vstanu, dám si štamprlu...“ „Tak moment, to nemůžeme odvysílat, že ráno vstanete a hned chlastáte. Když budete chtít říct, že pijete, řekněte místo toho třeba, že si přečtete třeba knihu.“ „Tak dobře. No ráno vstanu, přečtu si knížku, pak si přečtu další, dám ovcám a pak čtu a čtu. Až mám doma všechno přečtené, tak jdu k Franckovi a tam čteme jeho knížky. Když přečteme aj ty jeho, ideme spolek do knihovny. A až nás odtát vyhodí, tak ideme spolek za Matúšem, no a ten má doma tiskárnu...“



HISTORIE

Z KRONIKY OBCE MORKOVICE

Slivovice & osvoboditelé



Rumunské osvoboditele vítali obyvatelé Morkovic v roce 1945 domácí slivovicí. Vojákům nebyla neznámá, i když její chuťové vlastnosti byly odlišné od rumunské obdoby slivovice tuica (čti cukka).



Slivovice pravá je lahůdkou a znamenitým prostředkem pro povzbuzení nervů, těla i ducha. Možná by její účinek zdravotní bylo dobré lékaři opět přezkoumat. Vždyť v historii mnohaleté za lék byla vždy považována. Až v naší době „zmňatu“ hodnot je nahrazována všelijakými padělkami navíc marketingovými figly nehorázně předraženy.

Při uzavírání smluv a dohod všeho druhu se v našem kraji štamprla slivovice používala téměř místo razítka. Dotvrzova-

la vážnost uzavřeného aktu. Svátky, křtiny, svátky, narozeniny, ale i pohřby začínaly povětšinou slavnostním přípitkem. Vítání vzácných hostů, zahraničních návštěv, přátel, rodáků tam vždy nesmí chybět závdavek slivovice. Tak tomu bylo vždy. I významná výročí jsou mnohdy připomínána douškem slivovice, protože se tak zvýrazňuje jejich ojedinělost a důležitost.

Na fotografiích z Morkovic jsou zachyceny šťastné chvíle osvobození v roce 1945. A zase je u toho slivovice. (sev)

RADY PTÁKA PIJÁKA

Ovocný destilát uskladníme nejlépe ve skleněných lahvích opatřených kvalitní korkovou zátkou, kterou zalijeme či namočíme v teplém pečetním (případně i včelím nebo potravinařském) vosku.

Uskladňování destilátu v dřevěném sudu může být prospěšné (zvláště u calvadosu), ale vzhledem k celé řadě ovlivňujících faktorů je spíše riskantní.

Po třetím a dalším pálení ztrácí destilát potřebné vonné látky a blíží se chuťově čím dál více lihu. Částečně se tak však dají odstranit nežádoucí vady nápoje (např. kyselost).

Jemnější slivovici získáme z odpeckovaného kvasu, či kvasu zbaveného pecek před vypálením přelitím přes sito. Máte-li rádi typicky

mandlovou vůni a chuť, vypalte kvas s peckami. Pálenka však pak může být i nahořklá.

Hotový dobrý kvas poznáte podle kysele nahořklé chuti, ale nesmí být cítit acetonem či octem.

Nejste-li příznivcem tradičních postupů, můžete zkusit zestárnutí (zjemnění) destilátu pomocí ultrazvukové čističky.

Zakalení destilátu většinou přejde samo. Pokud ne, může pomoci destilační papír.

Pachuť destilátu z připáleného kvasu lze z určité části odstranit filtrační přes aktivní uhlí. Bohužel při ní dojde i k odstranění žádoucích aromatických látek.

Pokud má destilát modrozelenou barvu, je to způsobeno dlouhou nepoužívaným destila-

ním přístrojem z mědi, který zoxidoval a nebyl dobře mechanicky vyčištěn např. octem.

Na požadovanou hodnotu lze ředit destiláty destilovanou vodou. Nebojte se ani použití měkké vody – např. pro kojence.

Zmrznutí kvasu jeho kvalitu neublíží, urychlení vykvašení však docílíte v teplejším prostředí.

Uložením (zakopáním) destilátu do země něčeho zvláštního nedosáhnete, nehleďte na možné problémy s jeho nalezáním.

Po vypálení je potřebné nechat destilát odvětrat několik týdnů, u čichově a chuťově méně kvalitních pálenek i několik měsíců.

A nakonec rada nejčastější. Kdy se pije slivovice? Když je.



Ilustrace © Misko Evano.

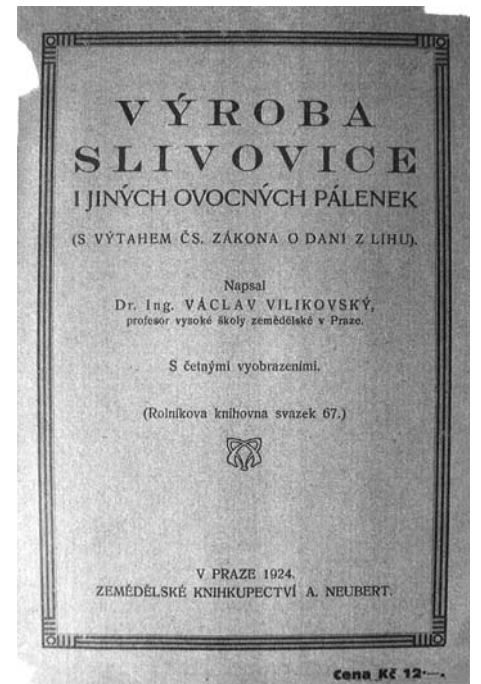
ABSTINENCI DODRŽUJÍ A PRITOM ŽIJÍ

Já sem organizovaný abstinent. Tady před první světovou válkou vznikla taková, říkalo se tomu „Abstinentní rodina“. Dobrovolně sa zrekli veškerého alkoholu. Organizovali to farář Stehlík, kerý byli žák Masaryků, a Masaryk túto věc rozebral v jednom spisu. A taky jedna průpověď je: „Pivaření naší inteligence je hrob kultury.“ To je Masarykův výrok. Tu byly nekeré ty úmrtí, to nebylo ze slivovice, než z takzvané pálenky. To sa u tých obchodníků kúpil 99 nebo 98% lih a ten sa zredil na pálenku a to tý, kerý temu holdovali, tak to pili. No a oni pán farář Stehlík propagovali zavarování ovocá, co nebylo v Javorníku vůbec známé, a tak to byl začátek tej změny. Sú ešte dneska jen kratičké zbytečky nekerých, kerí túto abstinentci dodržíjí a pritom žijí (směje se). Pálení slivovice bylo až za mojích mladých rokú, to je kolem roku 1920 nebo pár rokú za tým. Ty pálenice tady žádné nebyly, jedině starosta tenkrát, Kománek z čísla 115, maľ takovú na kolečkách pojízdnú a tú si,

kdo sceľ pálit, kdo maľ nejakový ten kvas, to sa k němu zavězlo. Takže to maľ každý doma. To pálení... Byl už kontrolní důchodkový orgán ve Velké a to pálení si predplátil paušálem, že bude trebas pálit 48 hodin nebo dva dni nebo tri dni. A to si na tom velickém důchodkovém úradě predplátil. Nekedy si to ten orgán kontroloval a všeko toto bylo přísné. To muselo byt predem zaplacené a kdo si to zanedbal, byla z toho veliká pokuta. Černé pálenice sú až z pozdější doby. Snád najvjec sa nejak rozmoħly v době protektorátu. Tenkrát to sice bylo špatné, protože nebylo materiálu na kotly a na ty trubice, keré vedly z toho. A kdo byl miľovník tohoto alkoholu, tak pálit z téj režnéj nebo aj ze žita, nebo teda aj z ovocá. Tak, to víte, bylo to stíhané a mnozí na tem doplatili. Došlo to z toho ihu. Najvíce to byl Lipov a Louka (nejníže položené horňácké obce – pozn. aut.). Tam to bylo domovské a tamoteľ sa to dostalo do Javorníka. Staľ sa právé kolem téjto vojny, že ten chládič aj

ty rúry nemali medené, protože to bylo válečné obhospodarování mědi, a tak to bylo ze zinku. Ten zinek oxidoval a dostaľ sa do toho výrobku a staľ sa tady případy, nelen v Javorníku, ale aj na okolú, že nastala otrava a skutečně téj otravě podlehli, takže išli do hrobu.

Tomáš Majtán (1914–2005), Javorník nad Veličkou na Horňácku. Vyučený mlynář z rodu vlastního od 16. století vodní právo, absolvent sadařské a ovocnářské školy ve Strážnici ve 20. letech, jeden z největších odborníků na tradiční odrůdy ovoce, v 90. letech minulého století nejstarší aktivní varhaník na Moravě, včelař, písmák, amatérský malíř a archeolog. Celoživotní abstinent.



RÁDCE

JOSEF NIESNER

Lide moravský!

Košťy slivovice se v posledních letech staly v našem okrese Uherské Hradiště velmi populární. Nejstarší je v Jalubí, má za sebou už 30 let konání. Druhý nejstarší je pravděpodobně na Salaši. Možná i před tím byly konány některé košťy, rádi bychom jejich historii upřesnili. Pokud má někdo informace, rádi je zveřejníme. Košťy mají svá pravidla, v různých obcích se poněkud liší. Protože chceme pořádat i celookresní košť (první ročník již proběhl), bylo by dobré pravidla postupně sjednotit.

Jak hodnotíme dobrou slivovici u nás na Salaši?

Pravidla košťy

1. Soutěže se může zúčastnit každý, kdo pro salašský košť poskytne řádně označený vzorek.

2. Počet vzorků od jednoho soutěžícího je neomezený.

3. Degustační komise sestává ze tří členů s libovolným zastoupením mužů i žen. Počet komisí základního kola je neomezený. Pro nomináční a finálové kolo je stanovena jedna degustační komise s max. 8 členy. Pro regulérnost soutěže je nutné, aby byla komi-

se sestavena z 5-ti přespolečných členů a členů domácích.

4. Seznam soutěžících s přidělenými čísly je ve známosti pouze paní VI. Masařkové, která se nesmí účastnit vlastní degustace.

a/ seznam účastníků se zveřejňuje až po předání ověřených výsledkových listin a to mezi organizátory akce – KPS a paní VI. Masařkovou

5. Vzorky se hodnotí anonymně a/ v základním kole 10-ti bodovou stupnicí b/ v nomináčním kole 5-ti bodovou stupnicí c/ ve finálovém kole 3 bodovou stupnicí d/ podle místně upraveného standardu hodnocení ovocných destilátů.

6. Soutěž probíhá v šesti kategoriích:
a/ nejlepší slivovice
b/ nejlepší hruškovice
c/ nejlepší meruňkovice
d/ nejlepší jablekovic
e/ nejlepší vzorek z ostatního letního ovoce nebo směsi
f/ nejlepší likér
g/ nejlepší oskerušovice.

7. V základním kole hodnotí každý vzorek dvě komise – celkem 6 členů.

8. Do nomináčního /2/ kola postupuje max. 30 vzorků s nejvyšším bodovým hodnocením.

9. Do finálového /3/ kola postupuje 10 vzorků s nejvyšším bodovým hodnocením.

10. Pro všechny jiné kategorie mimo slivovici vypadá nomináční /2/ kolo a vzorky s nejvyšším bodovým hodnocením postupují přímo do finálového kola.

Do finálového kola z jiných kategorií postupují pokud možno první tři vzorky s nejvyšším počtem obdržných bodů.

11. O celkovém vítězi v každé kategorii rozhoduje přidělený nejvyšší počet bodů ve finálovém kole

a/ v případě rovnosti bodů rozhoduje dále poměr hlasování v komisi

b/ jestliže je poměr hlasování v komisi nerozhodný, je určen vítězem ten vzorek, který obdržel v základním kole vyšší počet bodů.

12. Oficiální výsledky musí být zveřejněny v katalogu košťy slivovice.



DÁREK JAKO HROM!

MECHANICKÝ MODEL MOBILNÍ PÁLENICE

Modely jsou vyráběny v malých limitovaných sériích a jejich precizní zpracování, funkčnost a použití kvalitních kovových materiálů z nich dělají zajímavý, sběrateli vyhledávaný technický unikát.

VZOR 1922

Měřítok: 1:10
Výška: 146 mm
Délka: 114 mm
Šířka: 48 mm
Objem: cca 17,5 ml

Nitara

MOBILNÍ PÁLENICE *MOBILE DISTILLERY*

1922

*** NA VĚDOMOST SE DÁVÁ, ŽE JEST USTANOVEN "KLUB 1922" ***
Klub majitelů mobilních pálenic vzor 1922

Dárkové sady modelu mobilní pálenice a příslušenství
www.mobilnipalence.cz

Vyrábí a dodává: Nitara s.r.o., Průmyslová zóna 526, 687 38 Nedakonice, Tel.: +420 572 503 352 www.mobilnipalence.cz

KDO NENAVŠTÍVIL SLOVÁCKÉ MUZEUM V UHERSKÉM HRADIŠTI, NEZNÁ SLOVÁCKO!

Slovácké muzeum v Uherském Hradišti
národopis regionu

Muzeum lidových pálenic ve Vičnově
nelegální destilační přístroje a příslušenství

Galerie Slováckého muzea
výtvarné umění jihovýchodní Moravy

Památník Velké Moravy ve Starém Městě
šperky, zbraně a jiné nálezy z období Velké Moravy

Letecké muzeum Kunovice
civilní a vojenské letouny

Muzeum v přírodě Topolná
památky lidového stavitelství, tradiční bydlení

Bližší informace na www.slovackemuzeum.cz

FRANT VÍRA

KOVÁŘSTVÍ

DIPLOMOVANÝ PÁNSKÝ PODKOVÁŘ

V HOLEŠOVĚ
PALÁČKHO TR. 55.
VE VLASTNÍM DOMĚ

KROMĚŘIŽSKÁ ZLATÁ
MEDAILE 1908.

TELEPHON WIEN DÖBLING 585.
WELFARE IN CHICAGO
BUDAPEST 25-27.
SEZEMEN 461.

48 höchste Auszeichnungen
darunter die Weltausstellungen:
PARIS - CHICAGO
ST. LOUIS.
STAATSMEDAILLE WIEN
1904.

Großhandlung:
Gros-Händler in Wien: Bach, Thurn,
Gros-Händler in Pest: Kormos, Kohn,
Gros-Händler in C. Deutschen Bank Berlin,
H. & B. Postfach-Kasson-Office No. 106,
H. vng. Postfach-Kasson-Office No. 1022,
Prattische. 1904.

KOTÁNYI JÁNOS

PAPRIKA-MÜHLEN
UND GROSSHANDLUNGS-HAUS
IN UNGARISCHEN VEGETABILLEN
SZEGEDIN - BUDAPEST - BERLIN - NEW-YORK
ZENTRALE.

WIEN-DÖBLING, BILLROTHSTRASSE 4.

CONFISERIE IKAS

PEPPERMINT

IKAS

UH. BROD
TCHecoslovaquie

STAVME LIHOVAR! ANEB JAK VEN Z KRIZE

Bylo u nás učiněno mnoho zdravých náběhů, byl učiněn, jak se říká – příliv, ale hned zase byl odliv, jak náhle se přestalo a zapomnělo. My musíme hledět tento příliv udržeti v trvalé výši a k tomu je potřeba pevných rukou nás všech. Co to pomůže psát v novinách, když se nikdo práce nechopí?

Pročež k práci!

Nevoláme na darmo k mobilisaci všecko rolnictvo. Je doba velice zlá, a nepřinutíme-li dnes naše rolnictvo, aby se chopilo svépomocné akce, tedy již více nikdy se tak nestane, poněvadž pak bude pozdě.

Dnes prozatím upozorňujeme na jeden důležitý podnik a sice jak v čele tohoto článku je nadepsáno:

Postavme lihovar. To je to nejjednodušší, nejmožnější a nejlacinější, při tom nejvýnosnější továrna družstevní. Za pomoci našich záložen dá se podnik tento záhy uskutečnit. A radíme začít s tímto podnikem proto, poněvadž rolník letos skutečně neví, co má do půdy vsadit. Řepa, obilí nic neplatí. Co tedy sázeti? My jsme arci pravou dobu zřizování hospodářských lihovarů propásli a nyní, když je výroba lihu kontingentována, nedosáhneme tak značných výhod. Ale přesto přese všecko je lihovar podnik výnosný a v nynější době úpadku cen polních plodin výtečný prostředek na lepší zhodnocení čili zpeněžení výrobků zemědělských.

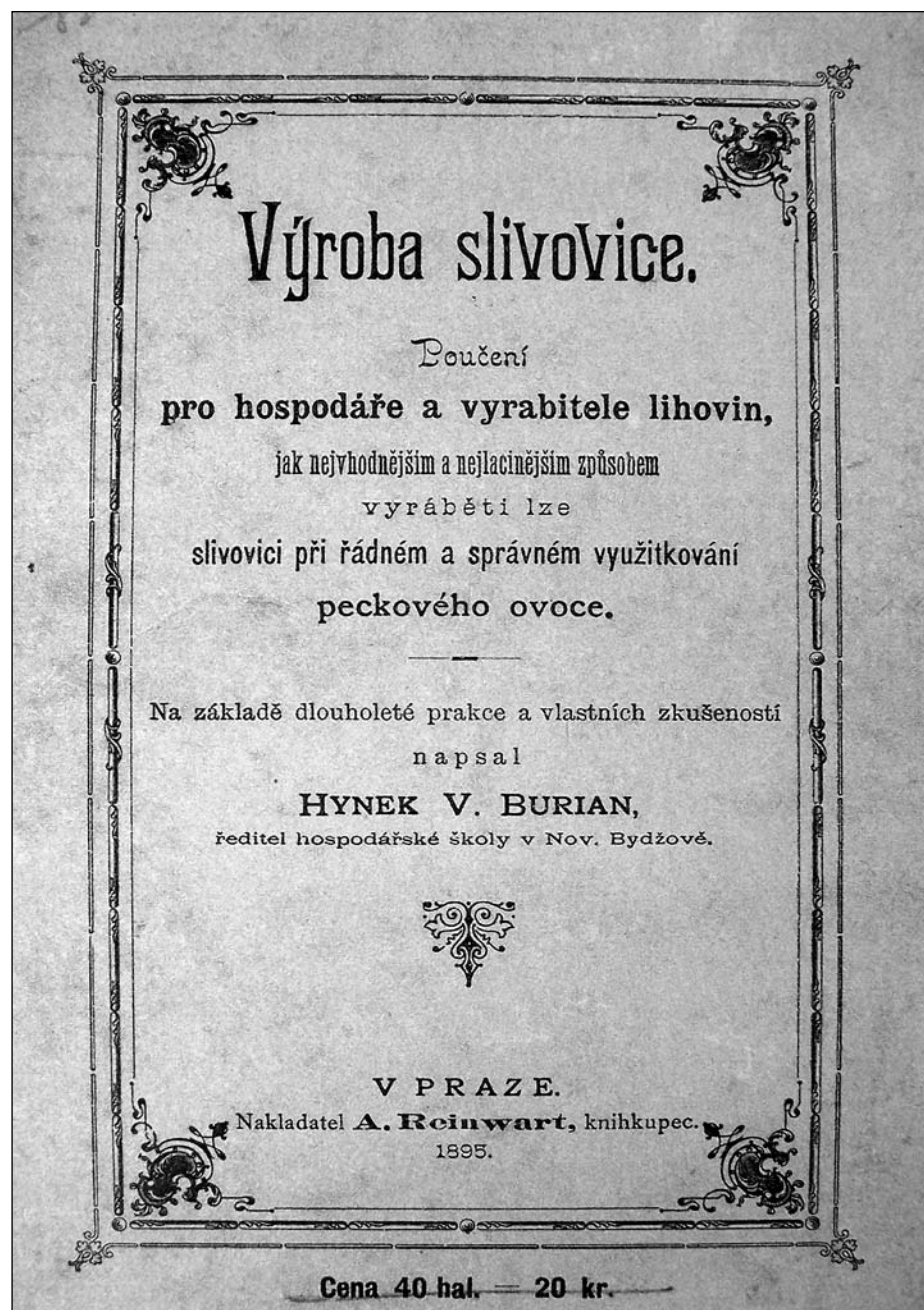
Lihovar měl by stát v každém okrese. Vyplácí-li se palírna jednotlivci, proč by družstvo nemohlo pustit se do podobného podniku?

Je to v našich rukou! Kéž se nám jednou rozbřeskně a my uznáme, jak chybujeme, že nehospodaříme jako celek nýbrž rozptýleně. Jinde v jiných zemích činí rolnická družstva pravé divy. Ale u nás jdeme zpět, na místo abychom po příkladu jiných zemí pokračovali.

Budiž tedy prvním znamením lepší doby zřizování lihovarů, zdaří-li se toto, nabudeme odvahy i ostatní hospodářské podniky si zbudovati. Nesmíme otálet, ale začněme všude a všickni, konejme schůze, a hned budujme. Více skutků – méně řečí!

Slovácké noviny 1906

VODKA S LEDEM POŠKOZUJE LEDVINY,
RUM S LEDEM POŠKOZUJE JÁTRA,
GIN S LEDEM POŠKOZUJE SRDCE,
WHISKY S LEDEM POŠKOZUJE MOZEK.
JE TO VŮBEC MOŽNÉ, ŽE JE LED TAK ŠKODLIVÝ?



PRYČ S KOŘALKOU!

HISTORIE

JOSEF KOŇERZA

Pryč s kořalkou. Lidu i lidumilům, přátelům i nepřátelům lihových nápojů sepsal Josef Koňerza L. P. 1885.

U všech národů a ve všech dobách i zeměpásmech byla a jest obecná náchylnost zneužívati rozčilujících prostředků. Noe chytil se vína, jako by se mu voda potopou zhnusila. Příkladu Noemova následoval pomalu všecek svět. Staří Římané opijeli se o hostinách tak, že to kolem tabulí vypadalo jako na bojišti – plno padlých těl a bohužel i padlých duší. Ještě dnes jest opilství pánem světa. Nejlepším osvěžujícím nápojem jest voda; kdo by se však také rád posilnil, tomu poslouží zase mléko, podmáslí apod. Piva neradím v tomto případě nikomu, poněvadž jest proti vodě a mléku náramně drahé a svým líhem nebezpečné, ač méně nežli kořalka. Lid náš opěvává kořalku jako největší dobro na tomto světě. Čtvrtka kořalky prý jest lepší, než kdyby zlatý kord do břicha píchnul! Mnohý říká: „Co užiješ, to máš“, pije kořalku, aby něco „užil“. Zvláště chudí kořalečníci říkají: „Copak má chudý člověk na světě dobrého?“ Častěji než ochroma postihuje kořalečníky jakási divná nezřízenost pohybů; chůze takových mrzákův jest na-

máhavá, nejistá, brkavá, všechny jejich pohyby jsou třaslavé, rovnováhu sotva dovedou zachovati. Proto mívají kořalečníci často „vlčí mlhu“ na očích, takže nerozlišují jasné věci, které se jim zdají trásti a kolísati se; takoví lidé rozeznávají špatné barvy, obtížně čtou a mívají ráno i večer lepší zrak než o polednách.

Věru podivem naplňuje člověka žalostná okolnost, že jednotlivé odbory naší nejvyšší státní správy, jejichžto snahy o blahobyt národův mají se ladně doplňovat a vespolek podporovati, naopak si nanejvýš odporují. Jen příkrým odporem a hrubou nesrovnalostí sluší nazvati současnou starostlivost o prospěch a zdar školství. Skoro v každé osadě jest více krčem nežli škol. Rodičové, vdávající své dcery, nehleďte na statek ani na šviháctví a jiná vnější lákadla ženichův; nejbohatším je ten, kdo má nejméně potřeb, a nejhorším hospodářem, manželem i otcem jest pravidelně ten, kdo již jakožto svobodný chasník přeje lihovinám a zvláště kořalce. Opilci nedůvěřuje jednotlivce, má mu snad důvěřovati lid, může naň spolehnout stát? Ó ne, volám! Výborným prostředkem proti kořalečníctví jsou pořádné obecní knihovny, sbírky poučných

a zábavných knih a časopisův, které obec na svůj náklad zaopatřuje, stále rozmnožuje a svým členům ke čtení zdarma nebo za mírný poplatek půjčuje. Mnoho dobrého způsobily již spolky střídmosti neb úplně zdrženlivosti od pití lihovin, které jak v cizině, tak i v našich zemích po delší dobu o vymýcení chlastu a zvláště kořalečníctví se vynasnažovaly a dosud vynasnažují. Spolek proti pití kořalky možno založiti v každé sebe menší osadě, kdekoliv kořalku pijí. Počátek v té věci může učiniti každý, zvláště kněz neb učitel. Od ochlastův a krčmářův nelze ovšem nikdy očekávati, že založí spolek střídmosti nebo zdrženlivosti. Věci musejí se chopiti střízliví lidé sami. Všichni Boží bojovníci a přátelé jeho! Vstaňte k boji na zmar moru pekelného! Slyšte, bratři, muži rodni, ženatí jakož svobodní! Kořalky se odřekněme, nový život započněme. Kořalka jest rodem z pekla, zlému dáblvi utekla, napřed k pohanům se brala, potom i k nám se vedrala. (Možno i zpívati na notu Horo, horo, vysoká jsi.) Protož, obce československé, pamatujte na budoucnost a na své potomky! Pryč s krčmami! Pryč s kořalkou!!



Desatero účinků slivovice na chlapy

1. štamprla: přestane smrdět z huby
 2. štamprla: přestane ozýbat v nohy
 3. štamprla: přestane bolet břuch
 4. štamprla: přestanú sa třepat ruky
 5. štamprla: přestanú tlačit škarbaly
 6. štamprla: přestane sa mračit
 7. štamprla: začne si zpívat
 8. štamprla: začne mládnút
 9. štamprla: začnú sa mu líbit cuzí roby
 10. štamprla: začne sa mu líbit manželka
- Pozor! Na roby to negdy působí opačně!

Váš vztah k alkoholu a slivovici zvlášť

Franta Segrado

/hudebník a výtvarník/

Jsou lidé kteří svůj nápoj teprve hledají, já už ho našel. Slivovica z durancí. Všechno chce svůj čas, jako kluci jsme pili také ledacos, časem se výběr zúží na to pravé, u slivovice nic nenaspěcháš. Motto nakonec: ENERGIE Z JÁDRA (pardon) Z PECKY, ENERGIE BU-DOUCNOSTI.

Karel Pavlišťík

/etnograf Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně/

Když se pila slivovica, tak já jsem se tomu vyhýbal, to mně bylo tak osmnáct nebo devatenáct let. A jednou mě kamarádi přistihli – měl jsem angínu a slivovici jsem kloktal. Takže jsem to nevyopil, ale vyplívl, hrozně mě tehdy zostudili a málem jsem nějakou chytl. Ale později jsem z toho vyrostl. A teď pro mě slivovica znamená čistý nápoj spojený s krajem, kde jsem doma, kde je dobře a kde je takové ovzduší, že se rodí dobré trnky, že je z toho tak dobrá pálenka.

Miroslav Zikmund

/cestovatel a spisovatel/

Když uvážíte, že já jsem rodem Plzeňák, kdežto volbou Moravan – a to už přes 50 let, já jsem se slivovici naučil pít teprve tady. Trvalo mi to nějakou chvíli, ale pak jsem jí přišel na chuť.

Jan Pijáček

/starosta Vlčnova/

Přestože mé jméno je Pijáček, tak jsem dodneška téměř abstinent. Ale slivovice patří mezi alkohol, který mi chutná. Je zajímavé, že v tradiční gastronomii je pít alkoholu v mnoha případech součástí lidových rituálů a člověka provází od jeho narození. Protože narodí-li se malý človíček, tak se pije na jeho zdraví. A když člověk zemře, tak na smuteční hostině tady na Slovácku se zapíjí oči, takže ten alkohol a dobrá slivovica tady na Slovácku provází člověka symbolicky od jeho narození až po hrob.



Ilustrace © Miško Eveno.

Milan Zelený

/ekonom a globální profesor/

Slovo „slivovice“ jsem poprvé uslyšel od svého táty hned po válce (byl za protektorátu v odboji a pak i v Pražském povstání). Na dotaz, jak přežíval zimní noce venku, odpověděl čtyřletému s úsměvem: „Slivovice. Ta je nejlepší.“ Vždy a dodnes, kdykoliv si dám sklenku slivovice, bezděčně se mi objeví tátova tvář a jeho enigmatický úsměv, kterému jsem porozuměl až později: „Slivovice je nejlepší.“ Bylo to v zasněženém hotelu Smržovka strýce Bělského, kde se slavily mé první poválečné narozeniny.

Miško Eveno

/malíř/

Slivovica to je špina, kdo ju pije, není sviňa. Slivovica to je lázeň, kdo ju pije, není blázen.

Jiří Králík

/ředitel DK Kroměříž a bývalý šéf LFŠ Uherské Hradiště/

Slivovice je pro mne především nejlepší vývozní artikl a chlouba tohoto kraje. V minulosti flašku té nejlepší (pochopitelně od mé kmotřenky, která ji opravdu má nejlepší) dostávaly velké osobnosti české i světové kultury: Terry Gilliam, Tom Stoppard, Terry Jones, Jiří Menzel, Miroslav Ondříček... A slivovice je samozřejmě také mým „stálým“ společníkem na všech zahraničních cestách. Naposled došlo k přímé konfrontaci v Rusku na filmovém festivalu, kde hosté ze Srbska přivezli „slivovici“, která měla asi 30 procent, a po zásluze byla okamžitě po otevření moravské slivovičky zapomenuta... Obdobně dopadla i pravá ruská vodka. A tak držím palce všem, kteří se o tento poklad a kulturní dědictví tak pečlivě starají.

Vlasta Grycová

/folklórní zpěvačka/

Slivovice je životodárná a drží nás při zdraví. Dávám si slivovici například u zabijačky, když je zima, a třeba také na Javorině, když je tam tradiční zimní setkání. Máme slivovici doma – tady ve Strání pije slivovici každý, ale musím se přiznat, že dávám přednost vínu, po něm se mně lepší zpívá. Čím jsem však starší, tím se můj vztah ke slivovici zlepšuje.

Dolores L. A. Bata

/vnučka J. A. Bati/

Ke slivovici bohužel žádný zvláštní vztah nemám, protože v Brazílii se k ní často nedo-

stanu. Ale pokaždé si ji dovezu z mých cest na Moravu a musím říct, že mi moc chutná. Hlavně v zimě!

Jiří Rohel

/lékař/

Slivovice? Vypadá jako voda, ale není to voda. Hřeje jako oheň, ale není to oheň. Tváří se jako přítel, ale bacha. Když je malý, rozveselí, když přeroste, praští s vámi o zem. Destilovaná radost i žal. Babylonsky rozvazuje jazyk, svazuje nohy. A zpívají i hluchoněmí. Zkrátka – demižon plný zázraků.

Břetislav Rychlík

/herec, scénarista, režisér/

Slivovici mám rád. O Velikonocích v Javorníku jsem se do ní tak zamiloval, že bych mohl dělat šéfredaktora Lihových novin.

Jiří Pavlica

/hudebník, primáš souboru Hradišťan/

Proč bysme veselí nebyli, když nám Pán Bůh přeje, dává nám kořalky, vínečka a po smrti nebe.

Kdybych jenom tušil, co mě v životě čeká, lokl jsem si už ve vaničce!

Dědictví otců zachovej nám, Pane!

Poučení pro vyrabitele lihovin jak nejvhodnějším a nejlacinějším způsobem vyráběti lze slivovici při správném a řádném využitkování peckového ovoce.

Bylo mně asi pět let. Sbírali jsme trnky do kvasu. S dědečkem Františkem. Staříček Josef už nemohli, byli špatný na nohy. Posedávali na legátce a mudrovali a dirigovali. „To neděláš, Fane, dobře, sbíráš brzo, to nebude dobrý kvas. Trnka se má sbírat jak prdělka scvrklá, já mám ohromný zkušenosti, neděláš dobře, Fanku.“ Dědeček staříčkovi oponoval: „Nejlepší kvas je z trnek, když jsou dobře vyžráté, když jsou při síle. Scvrklé ztrácí šťávu.“

Za mnoho let později jsem si na tento zážitek vzpomněl a ptal se pamětníků, páleníčářů. Hovořil jsem i s předsedou svazu lihovarníků. Nedověděl jsem se. Co o problému psali a povíдали staří lučebníci?

Trnka jako trnka? Není tomu tak. I když na první pohled vypadají stejně, jsou různých názvů. Trnky, kadlátko, durancie, gulovačky, slivky, švestky, bělice. Mají i vznesené názvy – Zimmerova, Wangenheimova, Ialomita, Tuleu gras.

Z poučení pro vyrabitele lihovin z roku 1895 víme, že slunné stráně jsou pro trnku příhodnější než nevdečné nížiny. Staří páleníčáři tvrdí, že nejvhodnější jsou půdy těžší, jílovité a kamenné. Trnka se má sbírat až jest scvrklá, ve stadiu přezrlosti. Dužina má být pěkně žlutá a dokonale sladká. Proto ponecháme trnky na stromě dlouho viseti. Jelikož

trnky najednou neuzrávají, nebudeme jich sklízeti najednou. Staříček měli pravdu!!!

Někteří lučebníci, lihovarníci a páleníčáři tvrdí, že trnky před nasypaním do kádě nečistíme, voda nám může prý cukr vyluhovat. Jiní říkají, že je čistíme a v koších ponecháváme po několik dnů, aby se zapotily. Teprve pak je do kádí sypeme. Generace slivovarníků devatenáctého století doporučuje mlýnkem mezi dubovými válci trnky rozmačkat, tak aby pecky se odstranily daly. Pecky nejsou pro výtečnou slivovici k užítku. Do stanou se pomocí pecek do ní přiboudliny. A my víme, slivovice taková není pak zdravá a ústrojí lidskému škodlivá.

Jiní, o generaci mladší, říkají, že do kvasné kádě dáváme trnky i s peckami, malé procento jich drtíme, což jakosti pálenky prospěje. Kvašení má probíhat podle starších pozvolně, kvasu prospívá teplota nižší než vyšší. Mladší generace doporučuje teplotu kvašení 25–30 stupňů.

Kvas raději mícháme. V žádném případě nesmíme dopustiti, aby případná deka, na povrchu kvasu vytvořená, se do kádě propadla. Slivovice pak často smrdí a stává se neprodejnou. Mladší generace již kvas nemíchá.

Kotle domácí mohou být železné z litiny, měděné, ale také hliněné nebo kameninové, zahlédli jsme i skleněné.

Dle generace nejstarších slivovicoznalců z 19. století, chceme-li slivovici, tuto vzácnou lahůdku, ještě lepší mít, uložíme ji do dubových sudů a necháme dozrát. V dubovém dřevě zlátne po čase. Chceme-li slivovici uschovávat, aby ležela a zestárla, nutno jest, abychom uschovávali slivovici silnější 60.–70. procentní, jelikož během let nabude na jakosti, ale ztratí na síle.

Na konci 19. století rozmohla se výroba všelijakých kořalek domácí výroby. Jed tento laciný způsob otravu našeho národa a tak tomu je dodnes. V širokých vrstvách rozmohl se mor černého pálení, proti němuž je třeba bojovat. A tak zachování a rozvoj slivovice pravě přispívá k rozvoji národa lepšího a zdravějšího. Proto by čistá slivovice mohla být předepisována od lékařů všude tam, kde doporučují kořalky, který bývá ještě více než slivovice padělan a je mnohokrát dražší.

Škodlivé působení padělaných lihovin s výjimkou slivovice jest známo. Neblaze působí na žaludeční sliznici i celé tělo. Rannímu vrhnutí pijáků těchto jedů předjedeme pitím 1–2 sklenic Vody luhačovské. Způsob užívání této kyselky nechť určí lékař. Významným znalcem oboru jak osvětiti tělo Luhačovskou vodou je například Dr. Jiří Rohel z Velehradu.



Vizovická slivovice

Podnebí valašského kraje po staletí švestkám a jejich pěstování přálo a nabízelo jim dostatek životadárné vláhy i slunečního svitu. Na konci 19. století bylo možné na vizovických kopcích spatřit více než 70.000 švestkových stromů. A byl by hřích nenavázat na sadařskou tradici a také dnes nevyužít těchto ideálních podmínek. Společnost RUDOLF JELÍNEK proto v roce 2003 zahájila výsadbu vlastních švestkových sadů na jižní straně vizovického údolí, v oblasti zvané Těchlov. Po pěti letech společnost sklídila první úrodu a započala novou tradici - výrobu limitované série Vizovické slivovice z vlastních vizovických švestek.

Dnes je švestkami osázeno již na 50 ha a v sadech najdete téměř 20.000 stromů v 9 různých odrůdách. Švestky jsou po jednotlivých odrůdách samostatně kvašeny a páleny. Vizovická slivovice zraje minimálně 365 dní a od úrody 2009 členové Spolku přátel Jelínkovy slivovice vybírají nejlepší odrůdu Vizovické slivovice, ze které se poté stáčí exkluzivní odrůdová edice Vizovické slivovice. Za rok 2009 byla vybrána odrůda Čačanská rodná, vítěznou odrůdou roku 2010 se stala Stanley. Zlatá varianta Vizovické slivovice je pečlivě vybranou kombinací několika odrůd vizovických švestek a svou zlatavou barvu a plnou ovocnou chuť získává zráním na sušených vizovických švestkách.



R. JELÍNEK

INSERCE

Není nad: PEČECKOU :
ZRNOVKU V KOSTKÁCH

ÚSPORNÁ; VŽDY
STEJNOMĚRNÁ
DÁVKA.

CENA:
Kč 180

PEČECKÁ
TOVÁRNA NA
KÁVOVÉ
NAHRAŽKY
ANT. KOJTELECKÝ,
PEČEKY.

ROZHOVOR

JIŘÍ JILÍK

Jak vypáliti lepší slivovici

Rozhovor s panem Balaštíkem

Rozhovor s předním odborníkem na konzervaci potravin Jaroslavem Balaštíkem z Ostržské Nové Vsi a autorem knihy „Jak vypálit lepší slivovici“.

REDAKTOR: Pane Balaštíku, pálení slivovice je činností, ve které hraje významnou roli tradice, a tak jsou nové poznatky přijímány pomalu a se značnou nedůvěrou. Jak mám postupovat při přípravě švestkového kvasu do dvou set litrového sudu, abych napálil „lepší slivovici“?

BALAŠTÍK: V první řadě musí být švestky zralé, odstopkované, čisté nebo nejlépe dobře opražené. Den před prvním sypáním do sudu si připravíte zákvas, nejjednodušší a osvědčený je zákvas z pekařského droždí. Připravuje se z jedné kostky (42 g), která se rozdrobí do 200 g cukru, promíchá a vlije asi do tří kilogramů alespoň ve trojí vodě opražených nejlepších švestek. Směs ručně pomačkejte, kbelík zakryjte a dejte do tepla rozkvasit do příštího dne.

První sběr nasype do kbelíku, švestky posekejte sekáčkem, pomačkejte dřevěnou palicí apod. a vysype do čistého sudu. Potom vlijte zákvas a kvas rozmíchejte. Kvas začne okamžitě kvasit a ostatní mikroflóra je téměř

vyloučena z činnosti. Další stejně rozmělněné švestky vždy řádně vmíchejte do kvasu. Poté vždy kvas zavřete víkem, nebo pevně ovažte PE fólií.

Plnění sudu může probíhat po celou dobu sklízne a sud po ukončení sběru nemusí být plný, volný prostor bude dostatečně konzervovaný kvašením vzniklým oxidem uhličitým, který nesmí ze sudu uniknout. Po skončení sběru sud uzavřete víkem s kvasnou zátkou naplněnou vodou. Víko i zátka musí být vzduchotěsná, jinak může časem po vykvašení do sudu vnikat vzduch, který způsobí zkažení povrchu a pak celého kvasu, tj. octovatění, plesnivění aj.

Nemá-li sud víko nebo není-li hermetické, ovažte sud PE fólií a pevněji obeptejte gumovým lankem s ocelovými háčky. Po vykvašení přidejte druhé lanko s háčky naproti.

Takto připravený a ošetřený kvas je jakostní a trvanlivý a bude z něho dobrá slivovice.

REDAKTOR: To jsou ale skutečně novoty běžně nepoužívané – zákvas a sud s kvasnou zátkou?

BALAŠTÍK: Ale ptal jste se mě, jak napálit „lepší slivovici“, než jakou jste páčil dosud. Tak to je recept.



Ilustrace © Míško Evano.