Slivovice neboli Slivovica - díl 1. a 2.

Kategorie: POČTENÍČKO

Zatracovaná i velebená průsvitná kapalina, která řetízkuje. Je to jako lék. V malém množství může léčit, ve větším rozvrací rodiny a páchá zlo. Je to valašský nektar. Nejlepší slivovice je z jižních svahů východního Valašska. Tedy od Brumova po Cichov. Kromě dostatku slunce se zde projevuje i zvláštní kyselá půda.

Velmi často se stává, že někdo od Valašských Klobouk přijede třeba do Lázní do Karlových Varů. Když řekne ošetřujícímu lékaři, odkud je, lékař vždy řekne: „ *To je tam, co je tak dobrá slivovice, že?“* Světoznámá kvalita.

Mně osobně nejvíce chutná slivovice ze švestek ze Šťudlova , nebo z Brumova – jižní stráň, nazývaná vinohrad. Je to naproti hradu, kdysi se zde skutečně pěstovalo víno. (Pokud nevíte kde, zeptejte se pana spisovatele Vaculíka. Má odtamtud dělovou kouli.) Již kdysi zřejmě bylo mnohem tepleji, než nyní. Posledních 200 – 300 let se na Valašsku víno nepěstovalo. Zmrzlo by. Předtím zřejmě ano. Co na to teorie Globálního oteplování?

Pozor. Pod názvem, slivovice se dnes prodává kde co. Jsou i věhlasné firmy, které nám Valachům dělají spíše ostudu. Slivovice je ovocný destilát ze švestek. **Ať si Brusel říká co chce. Valaši už přežili jiné režimy. Tatary, Turky, Kuruce, 30 letou válku, snad stovky válek a vpádů. Valaši taky měli právo nosit zbraň a neplatit daně snad od 12 století. Valašské Klobouky měly i své dělostřelectvo. Chodové jsou proti nim jen Jiráskův čajový odvar, který způsobil temno.** (Jiráskovo matení dějin je známé). Mám Chody rád, ale Jirásek je dle mého názoru tendenční dramatik. Dokonce obnovu válkami zbídačené a vypálené země nazývá Dobou temna. Zajímavé je, že na konci Doby temna české země tvořily elitu Evropy. Hospodářsky, vzdělanostně, kulturně i technicky.

Je velký rozdíl mezi destilátem a lihovinou. I v Rakousku se destilát zdaňuje jinou spotřební daní, než lihovina. Vyrobit destilát je mnohem náročnější, než

lihovinu. Musíte sbírat trnky. Nesprávně označované švestky. Na Jižním Valašsku nejčastěji trnky Bystřičky. Ideální jsou trnky malinko seschlé. „Pozdní sběr“. Zpravidla již prošlé mrazem. Ty jsou plné cukru. Zralá švestka má cukernatost cca 12%.

Někdy se vyrábí slivovice i z Durancií. Durancie je kulatá švestka, která „nejde od kostky“. (Nesprávně pecky). Durancie má vysoký obsah cukru. Vyšší, než švestka. 14 %. Teče z ní více slivovice. Švestky je nutno sbírat bez stopek. Stopka by do kvasu vložila hořkost. Jako tráva (bylina). Kvašení je anerobní proces. Tedy bez přístupu kyslíku. Vzniká při něm CO_2. (Jsem zvědav, kdy Brusel, nebo Praha vymyslí daň na slivovici, jako producenta CO_2).

Kvašení dříve probíhalo v otevřených dřevěných kádích. Kvas bublal, a až se propadnul, jelo se do pálenice. Vrch kvasu bylo nutno odstranit a vyhodit. Tzv. Koláč. V Prlově však byli progresivní. Omazali vrch bečky jílem, aby nevznikl koláč – odpad. Dnes kvašení probíhá v plastových bečkách z Koželužen z Otrokovic. Bečky jsou odolné, není nutno je na podzim zamáčet, jsou lehké, dobře se s nimi manipuluje, snadno se čistí.

Pokud chcete výrazně zlepšit kvalitu slivovice, stačí do bečky přidat kýbl drobných trnek Pavlůvek. To je podobné, jako když vinaři dávají do bečky vína kýbl Tramínu. Taky to významně povznese kvalitu. Slivovice z Durancií je však malinko ostřejší, než z Trnek. Na strom Durancii se špatně leze. Je plný ostnů, je velmi náročné je otřepat. Durancie drží jako přibité.

V pálenici je to takto :

Nejprve, při prvním pálení, teče vodka. (Na Slovácku lajtr). Ta se pak přepaluje, při 2. pálení, na slivovici. Nejprve teče 70 – 80 %. Pak kolem 50 %. Poměrně dlouho. Pak klesá na 30 a dolů. Někdy se kotel odstavuje na 22 %, jindy se pálí až do 8 %. Je nutno kontrolovat ochutnáváním. Výsledný destilát se pak ředí vodou, ze studny která nekalí na 51, 5 %.

Pokud by jste při pálení zachytili zvlášť „litr“, co teče při lihovitosti 51,5 %, jedná se o tzv. Duši. Nejkvalitnější, nejchutnější díl slivovice. Taky se jí říká ministerská. Pokud ji však separujete, bude v celkové kvalitě slivovice chybět. Slivovice, která vytéká, jde přes objemové měřidlo. To měří objem a bere vzorky z každého litru. Peníze pak musíte zaplatit páleničářovi. Na konci sezony přijde berňák, který odplombuje měřidlo, a zkontroluje, zda páleničář odevzdal správný berní poplatek. Tato měřidla údajně fungují již od Marie Terezie.

Cena slivovice

Na konci roku 2007 byla cena 480 – 650 Kč /l slivovice v obchodech. Je to pochopitelné. 1 l potravinářského lihu je cca 20,- Kč. Kdežto kvas pro švestkový destilát – jen švestky 10 – 20 Kč/kg. Z 1 q lze vypálit cca 12 l slivovice. To je pomalu 200 Kč jen surovina na 1 l. K tomu doprava, poplatky pálenici, poplatky za palivo nebo vlastní dřevo, daně, poplatky za likvidaci výpalků,…Ve srovnání s tím i vstupní náklady na Whisky – obilí, jsou několikanásobně nižší. Švestky jsou ale švestky. Těm se nic nevyrovná.

Slivovice zachraňuje zdraví a život

Slivovice má široké využití. Jako dezinfekční prostředek, pro nakládání ovoce, vyrábí se z ní valašský národní nápoj Zhřívanica. „**Té když sa napije, aj mrtvý ožije.“** Používá se i v moderní medicíně. Manželce zachránila život. Po požití chladící kapaliny do aut je to jediná léčba. Vytěsňování etanolem. Zdravotní pojišťovna ji však již asi 5 let neproplácí. **Slivovici, nebo jinou kvalitní lihovinu si musí pacient, nebo příbuzní přinést na JIPku sám.** Dávkování již provádí lékaři.

Je to životabudič. Znal jsem řidiče z povolání, kteří pracovali v Jednotě. Každé ráno si dali hořčičák slivovice a do toho lžíci medu. Pak jezdili. Rozproudí to krev, zvýší pozornost. Jednoho strýčka poslali z nemocnice umřít domů. I velmi se divili slovutní lékaři, když po ¾ roce zjistili, že strýček seče trávu a jinak manuálně pracuje.
„Jak to, že jste neumřel ? Jak jste se vykurýroval “
„*Každé ráno si dám malinkou štamprlku slivovice. Ta mi rozšíří cévy a rozproudí krev. “* Znal jsem jednu paní ve Svitu. Taky si každé ráno dávala štamprlku. V 76 vypadala na 60 let. Včelí mateří kašička rozpuštěná ve slivovicí působí jako elixír mládí. Pro mladé kluky, 18 – 25 let, bych ale slivovici příliš nedoporučoval. Chcete se zbavit rýmy ? Dáte si do dlaně slivovici, zalijete vodou, 1 :1, a nasajete nosem. Dokonalá desinfekce sliznice. Trochu to pálí, ale účinkuje.

Šárka

„**Celý svět se bojí AIDSu, jen Valaši Šárky**.“ Šárka je onemocnění, které likviduje stromy – švestky. Durancie nikoliv. Zavádí se nyní na Valašsku jiné druhy švestek, odolné proti šarce. Nevím, jak je to se změnou kvality slivovice. Bosenská švestka není Bystřička. Faktem je, že dříve se stromy lépe hnojily. Nebyla centrální kanalizace, každou zimu se vyvážely senkrubny do sadů. Je možné, že dnes jsou stromy méně hnojené, tudíž méně odolné. Švestky, pěstované u hnojiště, pokud jej ještě kdo má, šarka nenapadne.

Zkušení zahradníci říkají: Ke každému stromu zakopat 15 kg NPK. K malému

3 kg. A pak uvidíte. No nevím, zatím jsem to nezkusil. Něco na tom ale bude.

Kulturní život:

Kulturní význam slivovice i na samotném Valašsku je zatím nedoceněn. Při sbírání trnek se schází i několik rodin, v pálenici je krásně, teplo, příjemně to tam voní. A kape slivovica. Na Valašsku je teplo vzácné. Sejde se tam vždy několik generací. Od malička jsme tam sedávali a poslouchali životní příběhy a zkušenosti lidí, kteří již nejsou mezi námi. Jak to bylo na Sibiři, co dělat při mrazu minus 70 stupňů, jak rukovali do světové války, jak honili bolševiky po široké Rusi jako legionáři , jak to bylo na Italské frontě, jak se situace měnila za Protektorátu, atd. Kam se hrabe televize aj s internetem.
Obecní úřady by měly ve vlastním zájmu obnovit obecní pálenice. Pozvedlo by to společenský život obcí, bylo by to originální, neopakovatelné lákadlo pro „tůristy."

Odpeckování švestek

Někteří lidí odpeckovávají švestky před založením kvasu. **Je to chyba**, v pecce je asi 30 % oleje, aroma a další důležité látky.

Povidla. Trnky

To co vídáme na pultech obchodů má sice nápis povidla. Ale nejsou to povidla. Jsou to všelijaké sloučeniny nastavované jablky a kdoví čím jiným. Originální povidla se nazývají Trnky. Vaří se v kotli asi 24 hodin. Tak dlouho, až se odpaří voda a ztuhnou. Děti stále lízají tu dobrotu – chodí na lízačku. V průběhu vaření se cedí. Odstraní se kostky. (Pecky). Výsledný produkt je výborný na chleba, do buchet apod. Obsahuje tuším vitamín D, velmi vhodný pro děti. Má vliv i na optimismus. Naposledy jsem vařil Trnky ve Šťudlově. I to je vhodná činnost, pro společenský život obce.

Sušené švestky

Švestky se suší s peckama. Bez pecek by toho moc nezbylo. Je to velmi chutné a zdravé. Dříve byly sušárny pomalu na každém gruntě. Dnes je nejvýhodnější sušit u zahrádkářů.

Druhy pálenic

Na Valašsku se používají měděné 2 kotlové. Měď má vliv na kvalitu chuti. Při pálení se musí kvas míchat. Aby se nepřipálil. V okamžiku, kdy by se míchadlo zastavilo, zazní poplašná siréna. Páry jdou přes deflegmátor do chladiče, kde kondenzují. Metyl neprojde, vrátí se. Má vyšší teploty vypařování. Etyl projde, zkondenzuje, je z něj vodka. Zpravidla v kvasu žádný

metyl není. Metyl vzniká kvašením dřeva. Kdo by házel dřevo do kvasu? Vodka se pak přepaluje v menším kotli. Již bez míchání. V Čechách se používá 1 stupňová pálenice. Na deflegmátoru jsou skleněné koule, které nahrazují přepalování. Aby byla dobrá slivovice, je nutno dobře chladit. Fy KODEK montuje tepelná čerpadla pro chlazení pálenic. I dotace šlo na realizaci v minulosti získat.

Zrání destilátu

Na svatbách i na pohřbech se s oblibou pije 12 letá, popř. 16 letá slivovice. Zráním ve dřevě se chuť zakulacuje, ostrost ustupuje. Slivovice získává nádech barvy. Ve skle se chuť téměř nemění. Na Slovácku je zvyk každý rok schovat litr dva slivovice. To se pak koštuje na pohřbu. „To byl rok 1957, to 1958,..“ Valaši ani Moravští Slováci se smrti nebojí. Smrt je společenská událost. Smrt je součást života. Na Ostravsku se ke zjemnění chuti užívá ultrazvuková vana. Často se při narození dětí zakope slivovice. Koštuje se pak na svatbě. To bývá dobrota.

Stavba domu

Známý byl v Praze v satelitním městečku na servise. Byl tam asi 5 letý kluk, který tam byl jako v kleci. Neměl si s kým hrát, nesměl ven, nesměl nic. Tak navazoval kontakt. Ptal se: „ *A vám jaká firma stavěla dům?“*
„ *Žádná, my jsme si stavěli sami“,* odpověděl p. Chovanec. „*Jak stavěli?*" Ptal se zvídavě kluk.
„ *No normálně, napálili jsme slivovice a začali stavět“*. Zněla odpověď.
„*Tos mu toho řekl“* , řekla mu pak doma manželka, když jí vysvětloval, jak se žije v Praze v satelitním městečku. Mám obavu, že to byla komunikace odlišných světů. Něco jako z minulého, nebo předminulého století. Slivovica provází Valachy od narození, až do hrobu.

Máte – li možnost výběru, pijte pouze kvalitní destiláty. Nikoliv lihoviny. Je to pro Vaše zdraví. Kvalitní slivovice vyžaduje kvalitní vodu.

Autoři: Ing. Sýkora Pavel, Pavla Sýkorová
www.studnyvrty.cz