Slováckém muzeum v Uherském Hradišti

Muzeum lidových pálenic Vlčnov

Rukověť návštěvníka

PROGRAM CEZHRANIČNEJ SPOLUPRÁCE
SLOVENSKÁ REPUBLIKA
ČESKÁ REPUBLIKA
2007 2013

EURÓPSKA ÚNIA
EURÓPSKY FOND REGIONÁLNEHO ROZVOJA
SPOLOČNE BEZ HRANÍC

MUZEUM LIDOVÝCH PÁLENIC

Autoři projektu:	Mgr. Jiří Severin PhDr. Ivo Frolec
Management projektu:	Mgr. Jiří Severin PhDr. Ivo Frolec Jan Pijáček Jitka Zpěváková Ing. Soňa Hustáková
Autoři expozice:	Mgr. Jiří Severin PhDr. Ivo Frolec Mgr. Marta Kondrová
Architekt expozice:	Ing. arch. Ivan Havlíček
Výtvarník expozice:	Ema Pelikánová Mgr. František Petrák
Partneři projektu:	Slovácké muzeum v Uherském Hradišti obec Vlčnov Centrum tradičnej kultúry v Myjave Trenčianske múzeum v Trenčíne

Tato expozice realizovaná jako součást příhraničního projektu „Tradice lidových pálenic na moravsko-slovenském pomezí“ je financovaná z Evropského fondu regionálního rozvoje v rámci Programu příhraniční spolupráce Slovenská republika – Česká republika 2007–2013 a Zlínským krajem.

2007 2013 PROGRAM CEZHRANIČNEJ SPOLUPRÁCE SLOVENSKÁ REPUBLIKA ČESKÁ REPUBLIKA

EURÓPSKA ÚNIA EURÓPSKY FOND REGIONÁLNEHO ROZVOJA SPOLOČNE BEZ HRANÍC

SLOVÁCKÉ MUZEUM V UHERSKÉM HRADIŠTI

Zlínský kraj

VLČNOV OBEC KRÁĽU

KSK VLČNOV

Úvod

Tradiční lidové kultuře je v České republice věnována poměrně velká pozornost. Stranou zájmu však doposud stála oblast podomácké výroby pálenek ve vesnickém prostředí. Dané téma bylo sice zpracováváno v různé míře řadou autorů v odborné i populárně naučné literatuře, jeho soubornější prezentace veřejnosti prozatím chyběla. Snad prvním výrazným počinem se stala v roce 1992 výstava Moravského zemského muzea v Brně o historii a současnosti pálení destilátů, kterou autorka Helena Beránková nazvala „Už máte vypálené?“. Výstava byla velmi úspěšná a sklidila 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 na základě písemných, archivních či fotografických materiálů.

Proto se zrodila v roce 2006 v hlavách dvou přátel a kolegů ze Slováckého muzea v Uherském Hradišti Jiřího Severina a Ivo Frolce myšlenka zřídit specializované muzeum lidových pálenic se stálou expozicí. Od úmyslu po jeho realizaci však vedla dlouhá a poměrně trnitá cesta. Hledání vhodných prostor pro nové muzeum bylo úspěšné díky podpoře tehdejšího hejtmana Zlínského kraje Libora Lukáše, vstřícnosti starosty Vlčnova Jana Pijáčka a následnému partnerství s obcí Vlčnov. Terénní výzkumy a sběry ukázaly, že získat ilegální destilační přístroje bude obtížné, a skutečně se to 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 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 archivních

pramenů, literatury a zpracování scénáře expozice ve spolupráci s další členkou autorského týmu Martou Kondrovou, rovněž ze Slováckého muzea. Zájem o problematiku se rozšířil na celé moravsko-slovenské pomezí a Slovácké muzeum získalo dva další partnery – Centrum tradičnej kultúry v Myjave a Trenčianske múzeum v Trenčíne. Toto partnerství a podpora Zlínského a Trenčínského kraje pak umožnily získat potřebnou finanční dotaci z Evropského fondu regionálního rozvoje v rámci Programu příhraniční spolupráce Slovenská republika – Česká republika 2007–2013.

K datu slavnostního otevření Muzea lidových pálenic ve Vlčnově 15. května 2010 se podařilo shromáždit, odborně zpracovat a vystavit kolem tří desítek kompletních destilačních přístrojů a jejich částí, a další s pálením související potřeby (nádoby, viněty a dokumenty). Textové panely, vydané drobné tisky, publikace, hudební i obrazové snímky pak dokreslují minulost i současnost podomácké výroby ovocných pálenek a jiných destilátů. Tím však rozvoj expozice zdaleka nekončí. Sbírka bude i v dalším období rozšiřována, exponáty doplňovány a obměňovány. Ve výstavních i venkovních prostorách muzea budou pro veřejnost připravovány doplňkové tematické kulturní akce tak, aby se sem měl návštěvník důvod stále vracet.

Počátky destilování

Znalost výroby alkoholických nápojů sahá až do starověku. Přestože obyvatelé Babylonu znali již v 7. tisíciletí před naším letopočtem nápoje podobné pivu a vínu, nebyly jim jasné procesy, které vedou k jejich přípravě. Vznik opojných látek byl proto připisován bohům. Koncentrování alkoholových látek v prokvašené ovocné šťávě pomocí destilace znali zřejmě již v Egyptě. Aristoteles (384–322 př. n. l.) ve svém díle popisuje destilaci, a to na příkladu mořské vody, která se po procesu zahřání a kondenzace par dá pít. Slavný lékař Claudius Galen (Galenus, 129–200)

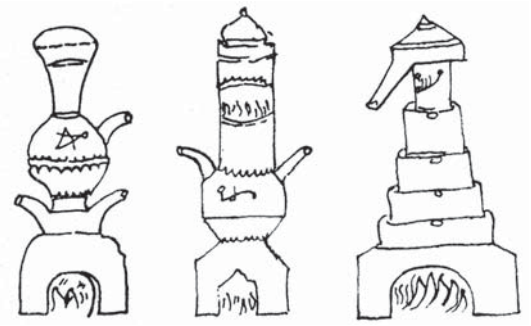
se ve svých spisech o destilaci zabývá získáváním koncentrovaných aromatických látek z rostlin, především bylin.

V Evropě začali s výrobou alkoholu mniši v italských klášterech. 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 překapáván, 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.

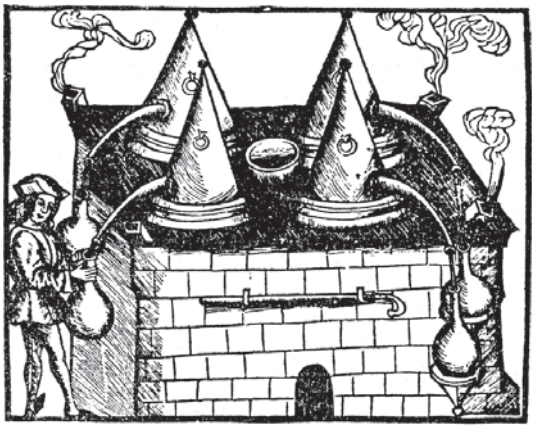
Čistý líh označovali alchymisté *argentum vivum vegetabile* nebo *mercurium vegetabile*. Jako první použil název alkohol švýcarský alchymista a lékař Paracelsus (1493–1541), když destilaci vína pojmenoval termínem *alcool vini* jako označení pro konzistenci látky (z arabského *al-khol* – jemná látka).

Do českých zemí se dostala znalost destilování ze severní Itálie přes Rakousko. První písemné zmínky o výrobě pálenek v českých zemích pocházejí ze 13. a 14. století. K rozvoji pálení vína došlo za vlády Jana Lucemburského a Karla IV. Jako základní surovina pro výrobu destilátu sloužilo víno, od 14. století také obilí, hlavně žito a zkažené či nekvalitní pivo. První větší vinopalna byla založena kolem roku 1400 v Kutné Hoře.

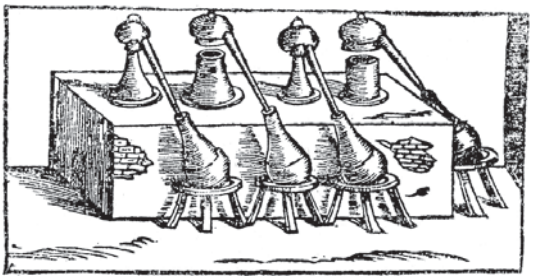
Vzhledem k doporučování alkoholu pro lékařské účely rostla v následujících staletích obliba destilátů a úměrně tomu rostl také počet vinopalen a rozšiřoval se sortiment použitých surovin o ovoce, přísady z bylin a koření. O rozšíření znalostí o destilaci v našich zemích se velmi zasloužil měšťan Jan Černý zv. Jevíčský ze Zábřehu na Moravě, který přeložil dílo štrasburského lékaře Jeronýma Braunschweiga *Liber de arte distillandi*. *Knihy o pravém umění destilovat* byly vytištěny v Olomouci roku 1559.



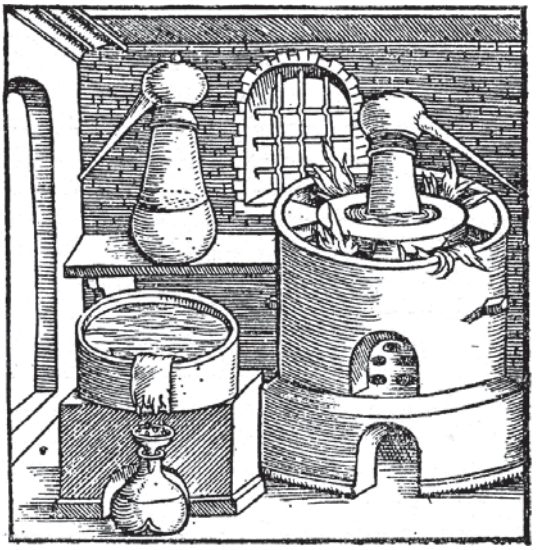
Arabské destilační přístroje z 15. století.



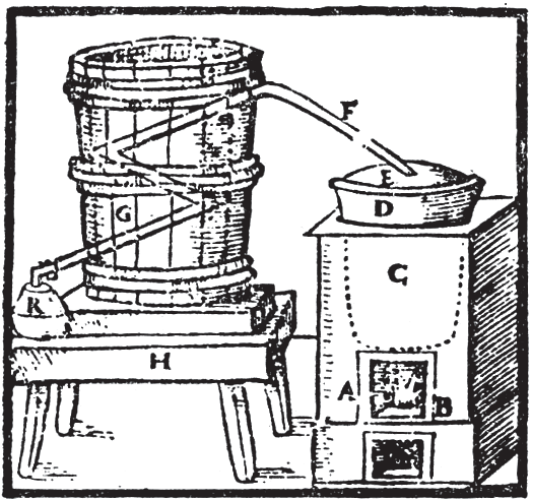
Destilační přístroj z roku 1512.



Destilační přístroj z roku 1540.

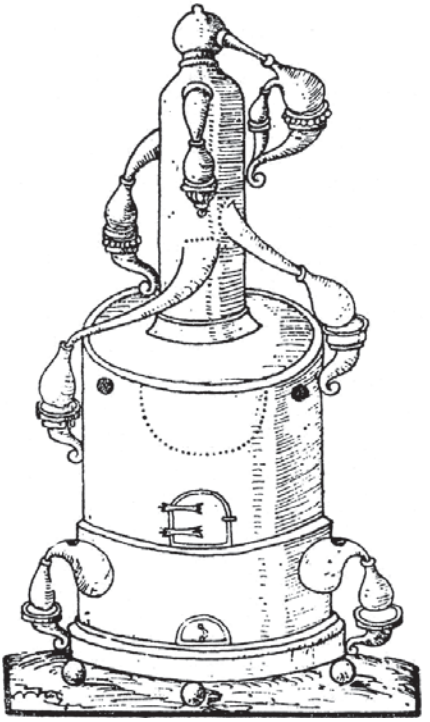


Destilační přístroj z roku 1541.



Destilační přístroj z roku 1555.

Destilační přístroj z roku 1556.



Destilační přístroj z roku 1606.

Obrázky převzaty z publikace Heinze W. Prinzlera: Summa destillationis. Leipzig 1983.

Suroviny pro destilaci

Pálenka se dá vyrobit téměř z jakékoli suroviny schopné kvašení. V oblasti jihovýchodní Moravy patří k nejrozšířenějším surovinám ovoce, nejčastěji peckovité, ve vrchnostenských či měšťanských palírnách se však objevovalo sporadicky.

Původní surovina pro výrobu kořalky dala na českém území název celé živnosti – *vinopalové* či *mořipivové* vyráběli pálenky ze zkaženého vína, špatného i dobrého piva a vinných i pivních kvasnic již v 15. století. Při stáčení vína z kvasných sudů zůstává při dně hustá usazenina z kvasnic a vína, ze které se přepálením získávala kvasnicová pálenka.

Již koncem 14. století se na Moravě rozšířilo pálení zkvašeného obilí. Získávala se žitná kořalka. Také ze 16. století pocházejí zápisy o výrobě žitné pálenky (Starorežné) z pálenic v Prostějově a v Brně. O pálení kořalky z obilí se dozvídáme především díky četným zákazům. Například roku 1600 zakázal český sněm výrobu pálenky z obilí v důsledku velké neúrody. Vrchnostenské palírny nejčastěji vyráběly alkohol ze zbytků produkce jiné výnosné činnosti, kterou bylo vaření piva, ale pálilo se také z brambor a od 19. století z řepy. V panských palírnách se často míchal slad s obilím a s vodou na kašovitou hmotu, která se zahřívala a po přidání pivovarských kvasnic několikrát míchala. Po vykvašení se směs po částech nalévala do kotle, jehož dno bylo vymazáno slaninou, zabraňující připálení. Zbytek nevypálené suroviny se dával zkrmit dobytku a málo kvalitní kořalka se znovu destilovala, čímž získala jemnější chuť. Na Valašsku palírny, fungující v součinnosti s panskými pivovary, vyráběly nápoje ochucené nejrůznějšími esencemi. Tyto tzv. rosolky se již v roce 1790 vyráběly s různými příchutěmi (např. ananasová, pomerančová, anýzová, kmínka, citrónová, jahodová či broskvová). Jejich základem byl obilný líh.

S rozvojem zemědělské produkce i s postupným zdokonalováním výroby etanolu se začaly zpracovávat na líh nové suroviny – brambory a řepa. Jejich velkou hospodářskou výhodou bylo, že výpalky, které byly hodnotným krmivem, spotřebovával

na místě dobytek. Rozvojem cukrovarnického průmyslu se k výrobě etanolu nabízela nová surovina – melasa, která je odpadem při výrobě cukru z cukrové řepy.

Ovoce pro pálení, jeho pěstování a sklizeň

Základní surovinou pro výrobu ovocné pálenky je na jihovýchodní Moravě plod slivoně. Pěstování ovocných stromů má ve zdejším prostředí staletou tradici. V souvislosti s archeobotanickými nálezy je lze datovat do období Velké Moravy, čili do 9. století. Vedle planě rostoucích dřevin (jabloň lesní, líska, dřín) byly nalezeny i slivoně a jabloně. Z hlediska pěstování ovocných stromů má zásadní význam především oblast Uherskobrodska, Bojkovicka a Vizovicka. Hlavním způsobem zpracování ovocných výpěstků bylo sušení, vaření povidel a stále častěji také výroba pálenky. Obchodní záznam z roku 1597 zmiňuje, že do pražského Ungeltu bylo dovezeno z moravských Kopanic 1 712 centnéřů (9,6 tun) sušených švestek a povidel, pocházejících z Bánova a Bystřice pod Lopeníkem. Ovoce a zejména jeho kapalná podoba se ukázala jako výnosný artikl a v rámci hospodaření uherskobrodského panství zaujímala již na konci 17. století velký podíl. Potřebě rozvoje a zdokonalení pěstování ovocných dřevin se začala věnovat také legislativa. Již v roce 1752 vydala osvícená panovnice Marie Terezie zahradnický řád, řešící organizaci zahradnického cechu. Podpoře zahradnictví se věnovala také šlechta. Na Uherskohradišťsku to byl zejména hrabě Leopold Berchtold, který kolem roku 1800 nechal na svém buchlovickém panství založit pracovní školy, kde se chlapci učili pěstovat a ošetřovat ovocné stromy. Na uherskobrodském velkostatku byla zřízena ovocná školka, která měla roku 1849 produkci 5 790 ovocných stromků k vysazení.

Na konci 19. století bylo Uherskobrodsko a Bojkovicko řazeno k ovocnářsky nejvýznamnějším oblastem Moravy. Podle ankety uspořádané Českým odborem zemědělské rady moravské se také

v těchto krajích pálila velmi dobrá slivovice. Mezi jinými vynikala valašská slivovice z Nedašova, v Hradčovicích slavná borovička a v Ludkovicích se pálila výtečná třešňovka.

Sypání trnek na kvas. Z cyklu Rok ve Vlčnově 1945–46, foto: F. Tomíšek, J. Beneš. Fotoarchiv Slováckého muzea v Uherském Hradišti.

Příprava kvasu

Čím lépe založený kvas, tím lepší je vlastní destilát. Kvasu na slivovici se proto věnuje velká pozornost.

Zatímco až do poloviny 19. století bylo vypálení jednou z posledních možností k záchraně méně kvalitního a částečně zkaženého ovoce, na přelomu 19. a 20. století se v ovocnářských časopisech objevují rady k co nejkvalitnějšímu zpracování ovocných výpěstků. Ovoce se proto doporučovalo sklízet naráz, v případě švestek co možná nejpozději, až začaly padat ze stromu. Průběžné sbírání spadaných švestek a jejich sesypávání do kvasných nádob považoval odborný hospodářský tisk za nepraktické a pro kvalitu kvasu škodlivé. Více se doporučovalo ovoce setřást naráz, nechat je asi na pět dní odležet ve stinném místě a teprve poté se sypalo do beček.

Četné spory se vedly a dodnes vedou o to, zda se mají plody před nasypáním do beček rozdrtit. Řada pěstitelů volila rozdrcení plodů i s peckami, druhá skupina doporučuje nenarušit povrch ovoce a střední cestu volí ti, kteří radí pomačkat ovoce bez toho, že by se porušily pecky.

Dřevěné bečky s nasypaným ovocem se umístily na zastřešené, ale slunné místo, a obyčejně se ničím nezakrývaly. Ukončení kvasného procesu se projevilo prolomením koláče na povrchu kvasu. Poté bylo vhodné umístit bečky s kvasem do chladnějšího prostředí, aby nedocházelo k druhotnému octovému kvašení, které by celou surovinu úplně znehodnotilo. Švestkové kvasy se obvykle pálily kolem Vánoc. Pokud nebylo v hospodářství finančních prostředků na vypálení, bylo možné bečky s kvasem zakonzervovat i do příštího roku. Povrch se zasypal otrubami, nebo zakapal olejem, a tak se zabránilo přístupu vzduchu.

Specifické způsoby založení kvasu vyžadovaly další druhy ovoce jako jablka, hrušky, třešně, nebo pro pálení borovičky nezbytné jalovčinky.

Jak již bylo zmíněno, k výrobě ovocného destilátu se nejčastěji používají plody **švestky**, které nejsou příliš náchylné k nahnívání a je možno je

sklízet v období jejich nejvyšší cukernatosti a začátku scvrkávání, tedy až s příchodem prvních mrazíků. Má-li být destilát velmi kvalitní, neměly by se plody v kvasu přislazovat řepným cukrem, který sice přispívá k množství alkoholu, ale současně ochuzuje destilát o potřebné aromatické látky.

Dalším oblíbeným ovocem k pálení jsou **hrušky**. Podobně jako u ostatního ovoce je nutné dodržet při jejich sběru zásady čistoty a vyloučit nahnilé plody. Jen tak lze docílit destilátu dobré chuti a vůně. Výtěžnost při pálení bývá nižší než u švestek.

Na rozdíl od švestek a hrušek je získání **meruněk** pro kvas obtížnější. K pálení jsou vhodné plně zralé až přezrálé plody, u nichž je nutno hlídat pravý čas sběru. Nesmí být napadeny hmyzem a s tím související rychle postupující hnilobou. Nerozdrcené pecky v kvasu v tomto případě dávají pálence jedinečnou mandlovou příchuť. Protože se jedná o letní ovoce, kvas rychle ztrácí kvalitu, proto není možné s destilací otálet.

Broskve mají ve srovnání s meruňkami málo cukru, což se projevuje na výtěžnosti kvasu. Zásady sběru a hygieny jsou obdobné jako u meruněk. V tomto případě se však většinou do kvasu nedávají pecky, které jej negativně ovlivňují.

Jablka jsou díky nadúrodám rovněž používanou surovinou pro výrobu ovocných pálenek. Kvalitního nápoje z nich je možno docílit pečlivým výběrem zralých a zdravých plodů, jejich následným drcením, lisováním, prokvašením a destilací šťávy. Vznikne tak jablkovice, kterou není možno zaměňovat s calvadosem, k jehož výrobě jsou používány specifické druhy jablek i technologické postupy. Destilací kvasu z pouze rozemletých plodů zpravidla nelze dosáhnout potřebné chuti pálenky.

Velmi lahodnou pálenku je možno získat z **třešní a višní**. Jejich sběr je samozřejmě náročnější a pracný. Pokud jsou však dodrženy některé zásady (např. trhání plně vyzrálých plodů i se stopkami, aby nedošlo k jejich narušení a hnilobě, odstranění stopek těsně před sypáním plodů do kvasu, aby destilát nezískal nevhodnou příchuť, zhotovení dvoudenního zákvasu z části rozdrcených pecek apod.), výsledný destilát může být aromatický a kvalitní.

Další letní kvasy jsou zhotovovány i ze **špendlíků, mirabelek, rynglí** a dalšího drobnějšího ovoce. Tyto kvasy jsou velmi náchylné a snadno se kazí, proto čas jejich destilace musí být dobře hlídán. I když je často tento druh ovoce pro pálení podceňován, při dodržení hygieny, pečlivého výběru plodů a postupu lze z něj získat kvalitní a chuťově specifickou pálenku.

Trhání ovoce. Vsetínsko.
Fotoarchiv Muzea regionu Valašsko ve Vsetíně.

Průběh pálení

Původní výroba pálenky v domácím prostředí byla velmi primitivní. Ovoce, často nahnilé nebo nekvalitní a nevhodné k jinému zpracování, se nechalo samovolně zkvasit. Kvasem se naplnil do tří čtvrtin veliký hrnec a na dno se postavila trojnožka s miskou pro zachycení odkapávaného destilátu. Pak se hrnec překryl mísou (lavorem) naplněnou studenou vodou. Zahříváním hrnce s kvasem stoupaly vznikající alkoholové páry a kondenzovaly se na dně mísy s vodou. Zkondenzované kapky destilátu zachycovala miska stojící uvnitř hrnce na trojnožce. Lidově se tomuto snadno sestavitelnému typu destilačního zařízení říká *lavorovica*. Takto získaná pálenka nebyla kvalitní, proto se znovu stejným způsobem přepalovala.

Během druhé poloviny 19. století si řada hospodářů pořizovala vlastní legálně držený nahlášený kotel k pálení slivovice.

Vlastní pálení pak začínalo odpečetěním kotle a důkladným vymytím celého zařízení. Poté se kotel naplnil do 4/5 svého objemu kvasem. Pod kotlem se topilo dřevem a kvas bylo třeba míchat, aby se nepřipálil. Součástí novějších typů kotlů byla již i dřevěná míchadla. U starších kotlů, které neměly míchací zařízení, se kvas uvedl do varu s odklopeným víkem a palírník ho míchal. Teprve po dosažení varu se přiklopil na kotel *klobouk*, spoj se dobře utěsnil, nejčastěji se omazal těstem, aby neunikaly lihové páry. Ty proudily trubkami do chladiče, kde kondenzovaly a vytékaly jako destilát. Takto získaná pálenka má malou stupňovitost mezi 30–40 % etanolu a nazývá se *lutr*, *lajtr* a je třeba ji podruhé vypálit. Zvláště při druhém pálení, přepalování, se dbalo na oddělení jednotlivých částí pálenky. Jako první vytékají *výskočky*, *předek* nebo *zajíc*, následuje vlastní jádro pálenky a jako poslední se odděluje *doběžek*, *dokap* či *kyselka*. Výskočky i kyselka znehodnocující chuť pálenky se oddělují. Pro získání jemné příchuti je třeba výslednou slivovici ředit destilovanou vodou na cca 50–51 %, podle přání a chuti majitele i více.

Pálení slivovice v přenosném kotli. Polešovice, kolem roku 1920. Fotoarchiv Slováckého muzea v Uherském Hradišti.

Kvas v nádobách na pálení, Vsetínsko. Fotoarchiv Muzea regionu Valašsko ve Vsetíně.

Z historie výroby pálenky na Slovácku – vrchnostenské palírny

Značná obliba kořalky učinila z jejího pálení výnosnou činnost, která zaujala v období novověku podnikavou šlechtu. Po roce 1680 byla výroba kořalky prohlášena za vrchnostenský regál (privilegium šlechty). Výnosnou činnost v řadě případů šlechta neprovozovala ve vlastní režii, ale pronajímala ji za výhodný plat poddanským městům a často také Židům. Např. palírnu v Prakšicích č. p. 1 si pronajal od vrchnosti v roce 1831 Jakub Löwy. Byla to výnosná palírna, ročně se tu vyprodukovalo 70 sudů pálenky, na niž se spotřebovalo 469 měřic brambor a 28 měřic ječmene. Mimo to se zde díky velkému množství ovocných stromů vyráběla také slivovice. Na předměstí Uherského Brodu je připomínána vrchnostenská pálenice v roce 1704 a již v roce 1705 si vymohlo město na Maxmiliánu z Kounic vlastní palírnu, ve které vyrábělo především borovičku a slivovici.

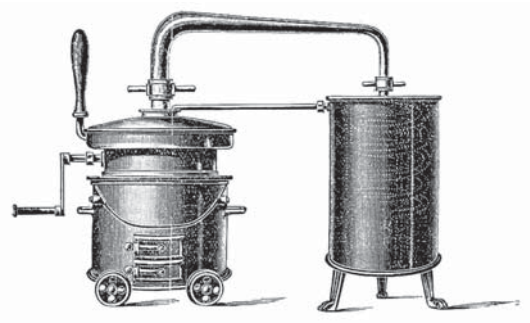
Obchod s lihovinami podléhal mílovému právu, které volný prodej kořalky značně omezovalo. Poddaní byli nuceni konzumovat nápoje vyrobené vlastními vrchnostenskými palírnami prodávané v panských krčmách: „*...jsou povinni z panského šenku pána svého dědičného víno, pivo a kořalku v tejž osadě píti a truňku cizího od nikoho nepřijímati.*“ (Soupis poddanských povinností světlovského panství z roku 1748 pro obec Lopeník). Vrchnost také pronajímala právo výčepu piva a lihovin za roční pevně stanovený plat s povinností odebírat pivo i kořalku z panské produkce. Před rokem 1848 byli poddaní nuceni jako součást roboty také provádět stavby a opravy panských budov včetně mlýnů a palíren.

Z historie pálení – palírny soukromé, spolkové a družstevní

Ze sféry vlivu šlechty se dostávaly palírny kořalky již během 18. a nejvíce pak v 19. století, kdy je řada nájemců, mnohdy židovského původu, od vrchnosti odkoupila. Dvorský dekret z roku 1835

a jeho další předpis z roku 1888 o možnosti vypálit 56 litrů 50 % kořalky bez daně dal možnost pořídit destilační aparáty především do bohatších selských usedlostí. Tolerováno bylo i zapůjčování kotle mezi hospodáři.

Mimo soukromé palírny u sedláků začaly po roce 1905 vznikat ve větším měřítku palírny spolkové. V poslední čtvrtině 19. století se především v souvislosti se snahou o zkvalitnění rolnického hospodaření objevují hojně zakládané hospodářské spolky a jednoty. Spolky propagovaly a podporovaly ošetřování ovocných stromů a pěstování i zpracování ovoce. Výpěstky tvořily vítané finanční přilepšení a k oblastem, kde doznalo pěstování ovoce největšího rozsahu, patřily Uherskobrodsko, Uherskohradišťsko a okolí Vizovic. Vzhledem k tomu, že výkup čerstvého ovoce v rámci monarchie stále více ovládaly balkánské země, zejména Bosna, zaměřila se kampaň hospodářských spolků a družstev na propagaci výroby domácí pálenky. Výhodou spolkových palíren bylo, že si mohly dovolit větší investice do technického vybavení a modernizace destilačních aparátů. Postupně se do nich soustředila převážná část výroby slivovice, zvláště v době, kdy bylo zrušeno pálení daně prosté kořalky, a celá výroba se zdanila. Pro rolníky už přestalo být výhodné pořizovat vlastní destilační přístroj, a využívali raději možnosti pálit v palírně. Dalšími výrobci pálenek byli hostinští, kteří vlastnili kotle o menším objemu pro zásobování svých hostinců.



Pojízdný kotel s chladičem vyráběný firmou F. Indry v Brně. Převzato z knihy V. T. Magerstein: Výroba slivovice. Brno 1911.

Z historie pálení – palírny soukromé, lihovary

V souvislosti s vydáním živnostenského řádu v roce 1859 se od 60. let 19. století objevují živnosti zaměřené na výrobu kořalky, likérů, mnohdy spojené i s výčepem. Mezi nejznámější výrobce kořalek patřily židovská palírna Josefa Frankla v Horní Lhotě, J. Jelínek a synové a Bedřich Barbořík v Luhačovicích, Josef Hladiš a Josef Kolář v Uh. Brodě, Antonín Holub v Hradčovicích, Rudolf Jelínek, Josef Weiss a spol. ve Vizovicích a další. Od roku 1801 působila v Buchlovicích Velkopalírna a továrna likérů Ad. Reich.

Zcela jinou kapitolou jsou lihovary, jejichž největší rozmach lze na Moravě datovat do poloviny 19. století, kdy se již ozývaly hlasy o nadprodukci

Okresní politická správa v Holešově.

Číslo: 39533/6

List živnostenský.

Podle § 13. živnostenského řádu potvrzuje se tímto, že:

majitel živnosti: Josef Andrýs

rok narození: 1874

bydliště: Louška číslo 73

řádně opověděl samostatné provozování živnosti:

Palírnu slivovice po živnostenku.

stanoviště živnosti: Louška číslo 73

Tato opověď byla v seznamu ~~samostatných~~ svobodných živností vedeném u svrchu zmíněného úřadu ve svazku I c oddělení Ac pod běžným číslem 9 zanešena.

V Holešově, dne 18. ledna 1924.

OKRESNÍ HEJTMAN:

Poznámka. Tento živnostenský list nutno přiložiti ke každému živnostenským řádem předepsanému oznámení, učiněnému živnostenskému úřadu. Nejdůležitější ustanovení živnostenského

Živnostenský list Josefa Andrýse k provozování živnosti pálení slivovice z roku 1924.

lihu a pálenky, kterou upravil lihovarnický zákon z roku 1888, který mimo jiné přinesl vymezení zemědělských a melasových lihovarů. Zemědělské lihovary vyráběly surový líh z brambor, méně často z obilovin a cukrové řepy. Melasové lihovary zpracovávaly jako výchozí surovinu cukrovou řepu a rafinací také zušlechťovaly zemědělský surový líh.

Soukromé i spolkové palírny byly po roce 1948 zestátněny a řada z menších provozů pokračovala v činnosti jako družstevní pálenice, na Uherskohradišťsku pod hlavičkou SLOKO – Slováckých konzerváren. V 70.–80. letech byly v řadě obcí vystavěny nové objekty družstevních či tzv. pěstitelských pálenic, ve kterých se každoročně zpracovávají výpěstky místních občanů.

Typy destilačních zařízení

Nejstarší destilační aparáty používané v alchymistických laboratořích byly tvořeny hrncem zv. *kolba*, na který se nasazoval *helm* čili *alembik*. Alembik mohl být se zobcovitým vývodem – *alembicus rostratus*, nebo uzavřený, sloužící k ochlazování par a zpětné destilaci – *alembicus caesus*. Známé je také využití několika alembiků nad sebou, které umožňovalo jímat jednotlivé frakce pálenky.

V lidovém prostředí se obvykle setkáme s měděným kotlem, na který se nasazovalo uzpůsobené víko, odkud trubkou odcházely páry do chladiče tvořeného bedněným sudem.

Zajímavá je zmínka o kameninových kotlech, které vyráběla továrna ve Vranově nad Dyjí, ale také závody v Jihlavě a Ivančicích. Jejich pořízení nebylo finančně nákladné, stály 3–4 zlaté. „*Dříve bývaly v selských pálenicích primitivní kotle z kameniny s obsahem asi 80 litrů. Kotlovitá kameninová nádoba se zvenku omazala vrstvou hlíny promísené s plevami a odrátovala se hrubými oky. Naplnila se kvasem, shora přiklopila velkou křivulí, rovněž z kameniny, a také na spoji se pečlivě omazala jílem s plevami, aby neunikaly páry. Křivulí nahoře byla prostrčena osa dole opatřená řetízkem a nahoře klikou, tímto jednoduchým zařízením se promíchával kvas, aby se nepřipaloval. Křivule vedla do chladící kádě, jíž procházely destilované*

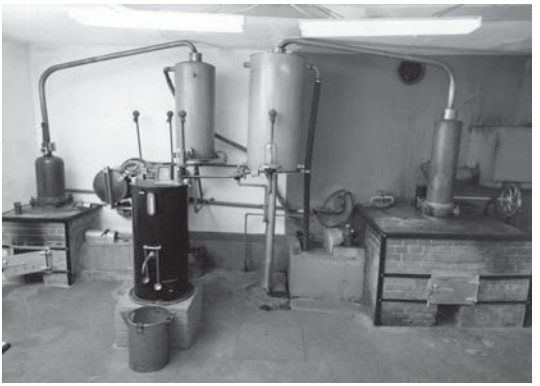
páry. Do kádě se stále přiváděla studená voda, často i přímo z potoka jednoduchým korýtkem vytvořeným z dlouhých desek. Teprve později byly kotle z kameniny nahrazovány trvanlivějšími měděnými.“ (B. B. Buchlovan: *Slovácká slivovice*, Malovaný kraj 4, 1949).

Trvanlivější měděné kotle o menším objemu asi 50–70 litrů byly určeny především k vaření povidel, staly se však také základem jednoduchých destilačních souprav. Na takový kotel stačilo nechat vyrobit u kočujících cikánů víko – tzv. *klobouk* a převodní trubku do dřevěného hrotku s vodou ke chlazení.

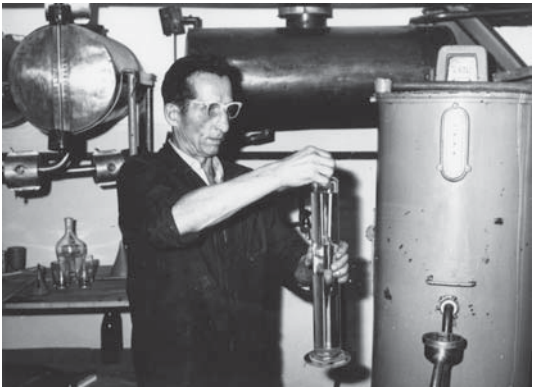
Výrobou destilačních přístrojů pro domácí použití určených k zazdění, nebo i přenosných, se zabývaly od 90. let 19. století zejména firmy Antonína Hoffmana v Praze-Holešovicích, v Uh. Brodě působící mědikovectví Dykast a společnost Františka Indry v Brně, existující od roku 1875, na jejíž tradici navazuje firma Destila. Jejich velkou devizou byly přenosné vyklápěcí kotle.

Dodnes se však v terénu setkáváme s podomácky vyrobenými destilačními přístroji, u nichž lidská vynalézavost neznala hranic (z koupelnových kamen-bojleru, elektrické pračky na prádlo, konve na mléko apod.). Některé z těchto přístrojů se podařilo získat do naší sbírky a představujeme je v expozici.

Z pálení na Vsetínsku. Fotoarchiv Muzea regionu Valašsko ve Vsetíně.



Navrátilova pálenice ve Zlíně, 1990. Fotoarchiv Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně.



Z pálení slivovice v Hovězí. Fotoarchiv Muzea regionu Valašsko ve Vsetíně.

Pálení v Březnici, 1986. Fotoarchiv Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně.

Právní aspekty pálení slivovice

Za zcela zásadní lze považovat dekret dvorské komory z roku 1835, který *„dovoluje jednotlivci napálit ročně 56 litrů (tedy jedno staré vědro) 50 % kořalky z plodin pocházejících z vlastních zahrad a pálení slivovice musí se na vlastním gruntě prováděti.“* Uvedený zákon platil pro Moravu a některé další země monarchie, naproti tomu v Čechách musel každý výrobu kořalky řádně zdanit. Nad rámec tohoto jednoho vědra pálenky podléhal každý litr 100 % alkoholu 90haléřové dani. Prakticky se dělo pálení tak, že rolník byl povinen nejpozději do 15. října podat oznámení u příslušného c. k. oddělení finanční stráže, nebo na obci, že hodlá pálit daně prostou kořalku. Destilační aparát přišel v nahlášený den odpečetit úředník pouze na dobu nutnou k vypálení nahlášeného kvasu. Ta se stanovovala podle množství suroviny a také podle technických parametrů kotle.

Další právní úpravou byl zákon o lihu z roku 1888, který v podstatě dále rozpracovával již výše zmíněný dvorský dekret. Jeho nejdůležitější součástí byl § 1 odst. 3: *„Nikdo nemá kořalky bez daně páliti mimo stavení a pozemky, v nichž sám bydlí, případně na nichž hospodaří.“* Zejména tento rozpracovaný zákon o lihu a přísnější kontrola ze strany inspektorů c. k. finanční stráže vedla k tomu, že se v masovější míře pořizovaly do rolnických usedlostí destilační aparáty. Řada těchto měděných kotlů nejen na vaření trnek, ale také na pálení slivovice vzala za své v letech 1914–1915. Byly zrekvírovány pro válečné potřeby, především pro výrobu mosazných nábojnic. Pro méně majetné rolníky bylo výhodné sloučit se a zakoupit kotel společný, přenosný.

V roce 1923 bylo toto množství od daně osvobozené pálenky sníženo na 30 litrů a posléze byla tato výhoda zrušena vůbec, což napomohlo k rozvoji ilegálního tzv. černého pálení. Zlatou érou černých pálenic bylo období 2. světové války, kdy se slivovicí i kořalkou z méně ušlechtilých surovin uplácelo a vyměňovala se za jídlo, šatstvo, stavební materiál atd. Na černém trhu stoupla cena 1 litru slivovice z předválečných 40 až na 1 200 Kčs.

Měření stupňovitosti alkoholu v pálenici ve Vlčnově, 80. léta 20. století.

Vlčnovská pálenice Antonína Mošťka v roce 2009.

Moderní zařízení produkčního lihovaru vyráběné firmou Destila, 2010.

Dlouhá léta až do roku 2009 byla výroba, přechovávání a rozšiřování podomácku vyrobené pálenky trestným činem. Od ledna 2010 vstoupil v České republice v platnost přestupkový zákon, který tuto činnost klasifikuje již jen jako přestupek. Zatímco dříve hrozilo *černému páleničářovi* vězení v délce až jeden rok, nyní by zaplatil „pouze“ pokutu do 3 000 Kč. Ovšem postih za daňový únik pro nelegální velkovýrobce či prodejce by byl samozřejmě podstatně citelnější. Rovněž samotné držení či vlastnictví destilačního přístroje není již trestné.

Pití pálenky v tradičním prostředí

Kdo měl doma vypálené, napil se, kdy chtěl. V hostincích bylo možno dát si pálenku z panské palírny takřka kdykoliv a vrchnost do určité míry pití kořalky podporovala, protože se jí tím zvyšoval obrat.

Kořalka byla v lidovém prostředí také součástí pohoštění při význačných příležitostech. Nechyběla při křtinách, svatbách, pohřbech, také o masopustu a v zimním období vůbec. Jako součást pohoštění nechyběla pálenka o hodech, kde se s ní setkáváme v souvislosti se zvykem *vození berana* ještě v jiném kontextu. Byl jí opíjen beran, aby mohl být nesen nebo vezen v hodovém průvodu, než byl obřadně stínán.

Příbuzné ženy a kmotry přicházely v době šestinedělí na návštěvu k rodičce. Do *kúta* přinášely dary v podobě mouky, luštěnin, másla, později také pečiva, nezbytné slepičí polévky s nudlemi a lahve kořalky. Součástí pohoštění byla kořalka také na hostinách spojených s *úvodem* – obřadem požehnání matce a dítěti.

Důležitým činitelem byla kořalka jako součást pohoštění při zvaní na svatbu či o svatební hostině. Při zvaní na svatbu chodili družbové po rodině s ozdobenou paličkou a sladkou kořalkou a po oficiálním pozvání byli pohoštěni obvykle pečivem a slivovicí. Na luhačovickém Zálesí chodili ženich s nevěstou v den třetí ohlášky prohlédnout ke kmotřence svatební koláč. Donesli láhev sladké kořalky

hospodyním, které pomáhaly koláč strojit a za zpěvu žen žertem koláč *propíjali*. Láhev kořalky byla spolu s cigaretami také obvyklým pohoštěním muzikantů, kteří v předvečer svatby chodili *odehrávat vínek*. O svatebním dnu, před *zdavkama*, se na Horňácku podávaly buchty a *varená gorauka*, ve druhé polovině 20. století čaj, slivovice a vdolečky. Svatební oběd býval kolem druhé hodiny odpoledne. Ještě ve druhé polovině 19. století se na něm jedlo zelí, vařené hovězí i drůbeží maso, masová polévka s nudlemi, buchty a vdolky. K tomu se konzumovala vařená kořalka, kterou svatebčané jedli lžícemi z velké mísy, podobně jako polévku.

Kořalka nechyběla ani při pohřbu, kdy se podávala jako součást pohoštění. Říkalo se, že se mrtvému *zalévajú oči*. Připíjení pálenkou stvrzovalo dojednané úmluvy a stalo se součástí závazných právních aktů.

Slivovice v lahvích jako součást masopustní obchůzky. Fašanek ve Strání 1986. Fotoarchiv Slováckého muzea v Uherském Hradišti.

Pálenka ve folkloru

Každá součást běžného lidského života se odrážela i v písních, říkadlech, povídkách či pohádkách. Nejinak je tomu i se slivovicí, kořalkou, pálenkou. Písně z moravsko-slovenského pomezí, luhačovického Zálesí, Horňácka i Valašska opěvují kořalku jako životabudič, ale také jako zdroj špatných rodinných vztahů, příčinu domácího násilí atd. Z mnohých alespoň malý příklad:

Ešče si já sklénečku vypijem,
půjdem domů, ženičku vybijem,
vybijem ju, aj vypléskám,
a potom ju zbozkám.

(B. B. Buchlovan: *Slovácká slivovice*, MK 1949.)

Nic nám veselo néni,
dyž tu téj gořalky néni.
Dyby tu gořalka byla,
tá by nás obveselila.

Otvíraj gazdo náš,
otvíraj ty sklady,
pily by pálené
všecky staré baby.

(Svatební z luhačovického Zálesí)

Ruka sa ně zahójila
už ňa nic nebolí,
hubjénka by ráda pila,
gořalénku z koření.

Gořalko, gořalko,
pěkný řetázek máš,
jak sa ťa napiju,
gurášu mi dodáš.

(Svatební z luhačovického Zálesí)

Kdo večeří kořalku, snídá vodu z oharků.

Po pití mnohém, rozume sbohem.

Ruky, nohy, záda, plíca, léčí dobrá slivovica.

Toto je dobrá slivovica. To može pit aj velebný pán.

Kdo kyselicu jí a slivovicu pije, ani pantokem ho nezabije.

Strašné je pití, ale žízeň je eště strašnější.

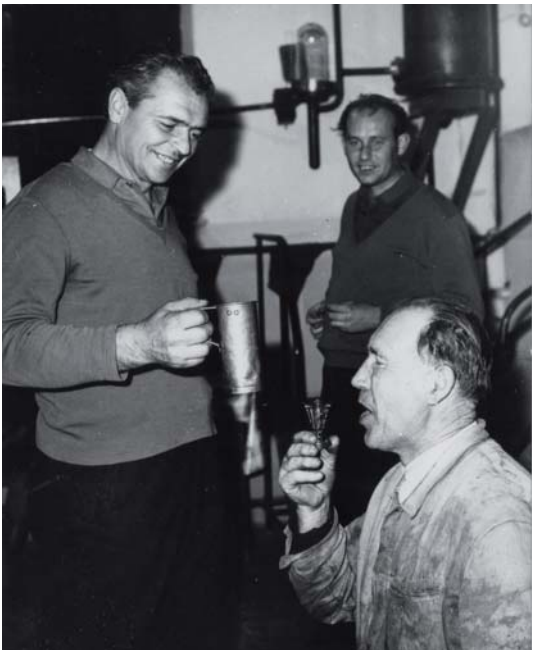
Slivovica rozvazuje jazyk, ale svazuje nohy.

Opilcovi je aj Morava enom po kolena.

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

Chlapi, víte, co je můj největší sen? Jednú se tak pěkně ožrat... a zostat už tak.

(Z terénních sběrů Jiřího Severina a Ivo Frolce)



Ochutnávka slivovice v pálenici v Hovězí. Foto: M. Macík. Fotoarchiv Muzea regionu Valašsko ve Vsetíně.

Výroba pálenky dalšími způsoby

Alkoholické nápoje se podomácku vyráběly i jinými způsoby než pouhou destilací. Na moravských Kopanicích, Horňácku i Valašsku byla oblíbeným nápojem podomácku vařená pálenka nazývaná jako *zhrívanica*, *zhřívanica*, *kvít* či *varené pálené*.

Základem vařené pálenky byl cukr, který se rozpálil na kastrolku a nechal se zkaramelizovat. Poté se podlil vodou a dobře rozvařil. Do vroucí sladké vody se přidal líh v poměru 1:1 k vodě. Nápoj se omastil sádlem nebo vypraženou slaninou a po krátkém provaření se nechal mírně zchládnout.

V Maršově si prý „mlsné hospodyně" připravovaly *gořálku* tak, že do zředěného lihu daly cukr se skořicí nebo jiným kořením, jako je hřebíček či badyán, a to uvařily. Mimo to také připravovali *gazdové* ve Starém Hrozenkově dobrou kořalku ze *rži* (žita) a medu. Někdy při ohřívání kořalek vypukl i oheň. Líh se totiž na otevřeném ohništi snadno vzňal a komínem se dostal na doškovou střechu.

Kořaleční mor

Již od počátku výroby alkoholického nápoje destilací se různily názory na jeho vliv na lidský organismus.

V souvislosti s rozmachem lihovarů a s hospodářskou krizí v 70. letech 19. století, která sebou přinesla také pokles cen kořalky, se stále více setkáváme s bojem proti alkoholismu, především na stránkách tisku pod výstižným názvem Kořaleční mor. Uvádí se, že v letech 1880–1885 vzrostl počet náleven kořalky na Moravě z 5 956 na 7 775, tedy téměř o 2 000, a míst, kde je možno kořalku legálně zakoupit, bylo již přes 10 000. Na každou obec tak připadaly v průměru 3 kořalny.

Ve velké míře jsou články namířeny nejen proti alkoholu samotnému, ale také a především proti židovskému obyvatelstvu, které většinu náleven a lokálních výroben pálenek ovládalo. Skrytý i očividný antisemitismus je zde spíše skutečným odporem

k vrstvě obchodníků, v jejichž bezedných kapsách končily často i celé grunty. A krom toho, že „lezlo“ pití kořalky do peněz, měl alkohol vliv také na pracovní morálku: „*...an ten, jenž propadne alkoholu, nemá patřičné chuti ku práci, stává se lhostejným a nedbalcem.*“

Tisk i různé letáky a přednášky proti alkoholismu poukazovaly na negativní dopad alkoholu na zdraví: „*Alkoholik kazí sobě nemírným pitím důležité ústroje tělesné a kope si předčasný hrob. Jest klamem všeobecně rozšířeným, že by lihoviny mysl obveselovaly, vždyť líh žádných výživných látek neobsahuje. Ta posila pak, zahřátí a obveselení jsou jen zdánlivé, chvilkové a vždy na škodu a na útratu těla, neboť po nich se vždy dostavuje slabost, mrazení a mrzutost.*“ (Slovácký hospodář, 25. 7. 1909.)

Pálenka lékem

V počátcích své výroby byla pálenka skutečně považována za lék. Její výrobou se zabývali 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 mládí a život. Nutno však používati tohoto prostředku vzhledem k jeho síle opatrně a nezředěn může být v malém množství podán jen starcům, trpícím studeným žaludkem.*“ Podobně hovoří o pálence zvané *spiritus vini* (duch vína) slovutný Mattioliho herbář z roku 1562: „*...posiluje životní sílu, udržuje člověka při dlouhém zdraví, dává mu dobrý smysl a rozum, tvrdí paměť a ostří zrak, zahřívá studený a slabý žaludek...*“

Léčebné účinky pálenky a bylinek kombinovaly nejčastěji mnišské řády dominikánů, benediktinů a kartuziánů. Jejich pokračovatelé – žaludeční a bylinné likéry podporující dobré trávení, vyráběné průmyslově, jsou oblíbené dodnes. V lidovém prostředí pak získala stejnou pozici slivovice jako zkapalněné slunce koncentrované v ovoci.

„Kalíšek slivovice nebo borovičky pijí muži na Moravě i na Slovensku ráno na lačný žaludek, aby v sobě červa otrávili.“ (Čižmář, J.: *Lidové lékařství v Československu*. 1946)

Při nachlazení se často užívala také slivovice s medem. Jako neocenitelný prostředek k mazání revmatických kloubů se v lidovém prostředí používaly *výskočky*, tedy nejdříve vytékající pálenka, která obsahuje až 80 % etanolu a od vlastní slivovice se odděluje. Často se do výskočků nakládaly i různé byliny, např. černý kořen. Slivovice či pálenka obecně byla součástí řady léčebných receptur proti konkrétním potížím u lidí i dobytka.

Pálení slivovice ve Vlčnově

Nejstarší zmínka o palírně ve Vlčnově se objevuje v souvislosti s panským dvorem. V roce 1844 byla vinopalna pronajata s měděnými kotli a pípami židu Herzlu Kohnovi. Pálilo se zde z obilí a brambor. Obilí přitom musel nájemce odkupovat od vrchnosti.

Soukromá palírna postavená z kotovic a kamene patřící Josefu Mošťkovi, č. p. 96 stála v trati Podlončí na konci 19. století a zanikla během 1. světové války. V té době se již pálilo v přenosném kotli. Ve sčítání z roku 1910 je uvedeno, že ve Vlčnově je jedna pálenice a jeden přenosný kotel, který se přesunul vždy na dvůr toho, kdo chtěl pálit.

Od roku 1922 mohli Vlčnovjané pálit ve dvou pálenicích. V roce 1921 zakoupili obecní pozemky pro stavbu pálenic Jan Mlýnek, č. p. 119 a Antonín Moštěk, č. p. 43 v místě nazývaném Žleb. Pálilo se v nich od roku 1922. Pálenice spojená se sušírnou ovoce Jana Mlýnka v říjnu 1932 úplně shořela. Byla však obnovena a fungovala i v období protektorátu, v 50. letech však zanikla. V Mošťkově pálenici se pálí dosud.

Pálení v současnosti

Před rokem 1989 fungovala na moravském venkově řada pěstitelských pálenic, většinou pod správou některého národního konzervárenského podniku, např. SLOKO (Slováckých konzerváren), a záštitou místních zahrádkářských organizací, jednotných zemědělských družstev nebo i místních národních výborů. Po roce 1990 se řada bývalých objektů, které byly zestátněny soukromníkům, vrátila původním majitelům, kteří je provozují dále jako pěstitelské pálenice. Objekty pálenic postavené v 70.–80. letech 20. století zůstaly často v majetku obce, zahrádkářských svazů, případně fungují jako spol. s r. o. Tak jenom v bývalém okrese Uherské Hradiště si mohou nechat malopěstitelé každoročně vypálit ovocný kvas v jedné z 32 pěstitelských pálenic.

Rady zaručeně nezaručené

- Ovocný **destilát uskladníme** nejlépe ve skleněných lahvích opatřených kvalitní korkovou zátkou, kterou zalijeme či namočíme v teplém pečetním (případně i včelím nebo potravinářském) 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 kvasu zbaveného pecek před vypálením přelitím přes síto. 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 filtrací přes aktivní uhlí. Bohužel při ní dojde i k odstranění žádoucích aromatických látek.
- Pokud má destilát **modrozelenou barvu**, je to způsobeno dlouho nepoužívaným destilačním 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 kvalitě neublíží, urychlení vykvašení však docílíte v teplejším prostředí.
- **Uložením (zakopáním) destilátu** do země ničeho zvláštního nedosáhnete, nehledě na možné problémy s jeho nalezením.
- Po vypálení je potřebné nechat **destilát odvětrat** několik týdnů, u čichově a chuťově méně kvalitních pálenek i několik měsíců.

A nakonec rada nejcennější. Kdy se pije slivovice? Když je!

Pro chuť i pobavení

Anýzový „Dech mrtvé milenky“

Do skleněné nádoby nasypeme 6 g anýzu, 1 g kmínu, 1 g koriandru, 1 g fenyklu a zalijeme 2 l 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.

Bezový „Sen proletáře“

1 kg zralých plodů černého bezu nasypeme do skleněné nádoby a zalijeme 2 l 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 sklepě.

Broskvový likér

Asi 25 zralých broskví rozpůlíme, vyjmeme pecky, pokrájíme na drobné kousky, dáme do skleněné nádoby a přidáme lehce pomačkané pecky bez tvrdé skořápky, kousek celé skořice, 5 hřebíčků a 250 g cukru. Zalijeme 1 l destilátu (např. broskvovicí, jablkovicí, vodkou). Sklenici uzavřeme a necháme uležet na temném místě při pokojové teplotě asi měsíc. Občas protřepeme. Poté tekutinu přefiltrujeme, nalijeme do lahví a zazátkujeme. Můžeme ihned konzumovat.

Čajový likér

Přibližně 80 g černého nearomatizovaného čaje nasypeme do skleněné nádoby, zalijeme 0,5 l vínovice, uzavřeme a necháme asi dva týdny uležet. Poté nápoj slijeme, přecedíme a smícháme s chladným sirupem uvařeným z 2 kg cukru a 2 l vody. Přidáme půl lžičky kyseliny citronové a stejné množství vanilkového cukru. Vše promícháme, přecedíme a necháme 2 dny stát. Pak nápoj přefiltrujeme a nalijeme do lahví. Můžeme hned konzumovat.

Česnekový „Stěnolez“

250 g oloupaného, očištěného a pokrájeného česneku nasypeme 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.

Jablkový likér

Jablečnou šťávu (čerstvou nebo pasterizovanou) smícháme napůl s destilátem (jablkovice, vínovice), přidáme celou skořici, badyán a koriandr. Necháme v chladu a temnu asi týden uležet. Poté opatrně scedíme, nebo přefiltrujeme. Podle chuti můžeme dosladit či přidat kyselinu citronovou.

Jablečný „Žabí hněv“

5 kg zralých, čistých jablek nakrájíme na čtvrtky, vložíme nejlépe do kameninové nádoby, posypeme 1,5 kg cukru a zalijeme 1,5 l 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.

Malinový likér

5 kg zralých čistých malin vložíme do skleněné nádoby, posypeme 2 kg cukru a zalijeme 1 l vodky či jablkovice. Uzavřeme a necháme jeden měsíc za občasného protřepání uležet v teple do doby rozpuštění cukru. Poté nápoj opatrně slijeme, přecedíme a dáme do lahví. Můžeme ihned konzumovat.

Ořechovka

Asi 40 mladých zelených vlašských ořechů nakrájíme na kousky, vložíme do skleněné nádoby, přidáme 2 hřebíčky, kousek celé skořice a zalijeme 1 l jablkovice, vínovice či lihu. Uzavřeme a necháme uležet asi měsíc na teplém a tmavém místě. Poté rozvaříme 0,5 kg cukru v 0,5 l vody a do tohoto ještě horkého sirupu vlijeme již hotový extrakt z ořechů. Nápoj pak přefiltrujeme, nalijeme do lahví, zazátkujeme a necháme dozrát asi půl roku ve sklepě.

Oskerušový likér

Dobrou oskerušovou pálenku smícháme s tekutým medem a macerátem (výluhem) z lípy. Pijeme vychlazené. Nápoj je vhodný na léčbu nachlazení.

Oskerušový 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, nasypeme jej do skleněné nádoby a zalijeme 1 l 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 sklepě.

Slezská vařonka

20 kostek cukru navlhčíme rychle studenou vodou, dáme do hrnce a zkaramelizujeme. Přelijeme 0,5 l vody, dochutíme celou skořicí, citronovou kůrou a šťávou, hřebíčkem a necháme povařit. Tekutinu odstavíme, přidáme 0,5 l destilátu (např. potravinářského lihu, jablkovice), med, zamícháme a podáváme. Nápoj je vhodný v zimě na zahřátí.

Višňovka

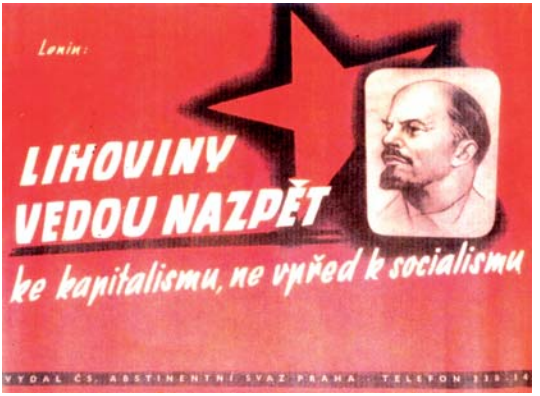
1 kg plně zralých a čistých višní vložíme do skleněné nádoby, přidáme kousek celé skořice, 4 hřebíčky, 4 lžičky vanilkového cukru, zasypeme 2 kg krystalového cukru a zalijeme 0,25 l vínovice či jablkovice. Nádobu uzavřeme a postavíme na šest týdnů na slunné místo. Poté nápoj opatrně slijeme, přefiltrujeme, dáme do lahví, zazátkujeme a necháme ještě asi 3 měsíce dozrát ve sklepě.

Žmolkovica

V hrnci či rendlíku zkaramelizujeme přiměřené množství cukru (nesmí se připálit) a zalijeme destilátem (jablkovice, vínovice). Podle potřeby můžeme mírně naředit 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.

Reklamní plakát poukazující na preventivní účinky požívání borovičky proti tyfové nákaze z roku 1926.

Dobový plakát bojující proti alkoholismu.



Dobový plakát bojující proti alkoholismu.

Literatura:

Bartoš, F.: *O domácím lékařství lidu moravského*. ČMM, r. 15, 1891, s. 194.

Bravenec, P.: *O ovoci, ovocnářství a pálení slivovice ve Vlčnově a okolí.* MK, r. 34, 1998, č. 2, s. 13.

Buchlovan, B., B.: *Slovácká slivovice*. MK, r. 4, 1949, č. 10, s. 95-97.

Dyr, J., Dyr, J. E.: *Výroba slivovice a jiných pálenek*. Praha 1997. 3. vydání původní publikace z r. 1944.

Frolec, V., Holý, D., Jeřábek, R.: *Horňácko.* Brno 1966.

Húsek, J., Klvaňa, J.: *Zaměstnání obyvatelstva na Moravském Slovensku*. Ovocnictví. In: Moravské Slovensko I, Praha 1923, s. 314–322.

Hofer, J.: *Život na starohrozenkovských Kopanicích*. Lidová tvorba, r. 1, 1940, č. 6–7, s. 10–12.

Chalabala, F.: *Pálení slivovice v dřívějších dobách ve Ždánicích*. MK, r. 6, 1970, č. 5, s. 13.

Jílek, J., Zentrich, J. A.: *Příprava kvasu na výrobu slivovice a ostatních pálenek. Výroba slivovice a její léčivé účinky*. Olomouc 1999.

Lhotský, J.: *Pálení slivovice bez daně.* Slovácký hospodář, r. 1, 1902, č. 2, s. 10–11.

Piperek, L., F.: *Pálené, pivečko, borovička, ono do mňa teče jak vodička... Zajímavosti z dějin výroby a konzumace alkoholu*. Valašsko sv. 11, 2003, č. 2, s. 4–7.

Magerstein, V. T.: *Výroba slivovice*. Brno 1911.

Mattioli, P. O.: *Herbář jinak bylinář velmi užitečný*. Praha 1982.

Šimša, M.: *Rozšíření palíren v politickém okrese Valašské Meziříčí*. NR, r. 11, 2001, č. 4, s. 210–214.

Šimša, M.: *Výroba domácí slivovice na Valašsku*. Acta musealia 2001, č. 2, s. 91–108.

Čižmář, J.: *Lidové lékařství v Československu*. Praha 1946.

Tetera, V. a kol.: *Ovoce Bílých Karpat*. Veselí nad Moravou 2006.

Tetera, V.: *O významu ovocných stromů*. Bílé Karpaty, r. 8, 2003, č. 1, s. 6–7.

Václavík, A.: *Luhačovské Zálesí*. Luhačovice 1930.

Vávra, M. a kol.: *Pěstování a zužitkování švestek a třešní.* Praha 1965.

Viceník, A.: *Ovocnářství na Bojkovsku.* Uprkův kraj, r. 3 (5), 1944, č. 10, s. 8–10.

Objekt památkově chráněné hospodářské usedlosti č. p. 65 ve Vlčnově.

Muzeum lidových pálenic ve stodole u památkově chráněné hospodářské usedlosti č. p. 65 ve Vlčnově.

Interiér Muzea lidových pálenic.

Expozice Muzea lidových pálenic.

Expozice Muzea lidových pálenic.

Expozice Muzea lidových pálenic.

Expozice Muzea lidových pálenic.

Expozice Muzea lidových pálenic.

Navštivte další stálé expozice a výstavy Slováckého muzea v Uherském Hradišti

Slovácké muzeum v Uherském Hradišti
Stálá národopisná expozice Slovácko, archeologické, národopisné a historické výstavy.

Galerie Slováckého muzea v Uherském Hradišti
Stálá expozice výtvarného umění jihovýchodní Moravy, výstavy tuzemských a zahraničních autorů.

Památník Velké Moravy ve Starém Městě
Stálá multimediální expozice s projekcí filmu Velkomoravský Veligrad.

Letecké muzeum Kunovice
Stálá expozice letadel a vrtulníku pod širým nebem.

Muzeum v přírodě Topolná
Areál památek lidového stavitelství.

www.slovackemuzeum.cz

MUZEUM
LIDOVÝCH
PÁLENIC

MUZEUM LIDOVÝCH PÁLENIC VLČNOV
Rukověť návštěvníka
Vydalo Slovácké muzeum v Uherském Hradišti,
příspěvková organizace, v roce 2010
Text: PhDr. Ivo Frolec, Mgr. Marta Kondrová
Spolupráce: Mgr. Jiří Severin
Foto: Ladislav Chvalkovský, Mgr. Marta Kondrová, archiv Slováckého muzea v Uherském Hradišti, Muzea regionu Valašsko ve Vsetíně a Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně
Obálka: Antoš Frolka, Pálení slivovice, 1919, olej, plátno (výřez), ze sbírky Slováckého muzea v Uherském Hradišti
Grafická úprava: Ema Pelikánová
Tisk: Joker, spol. s r. o., Uherské Hradiště
ISBN 978-80-86185-88-0
Neprodejné
© Slovácké muzeum v Uherském Hradišti

MUZEUM LIDOVÝCH PÁLENIC