

# Jak vypáliti lepší slivovici

Rozhovor s předním odborníkem na konzervaci potravin Jaroslavem Balaštíkem z Ostrožské 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 omyté. Den před prvním sypáním do sudu si připravíte zákvas, nejjednodušší a osvědčený je zákvas z pekařského droždí. Připravuje se z jedné kostky (\_\_\_ g), která se rozdrobí do \_\_\_ g cukru, promíchá a vlije asi do tří kilogramů alespoň ve trojí vodě omytých nejlepších švestek. Směs ručně pomačkejte, kbelík zakryjte a dejte do tepla rozkvasit do příštího dne. První sběr nasypete do kbelíku, švestky posekejte sekáčkem, pomačkejte dřevěnou palicí apod. a vysypte 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 sklizně 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 zátky musí být vzduchotěsné, 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 obeprňte 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.

Vydavatel: Společnost přátel slivovice ČR ve spolupráci se Slováckým muzeem

## Desatero pro pěstitelské pálení – R. Jelínek

- Nejdůležitější podmínkou kvalitního destilátu je kvalitní zdravé plně vyztřalé i přezřalé ovoce. Nezřalé, shnilé, potlučené nebo jinak poškozéné ovoce do kvasu nepatří. Ze špatného ovoce dobrého nenateče.
- Pro aromatický destilát plné chuti je dobré vybírat odrůdy vhodné na výrobu destilátů (ze švestek odrůdy pravé, z hrušek Wiliamsova, z jablek Jadernička, z třešni pozdní tmavé odrůdy, z meruněk Velkopavlovická). Pokud již máte ovoce na zahradě a odrůdy nelze jinak ovlivnit, je důležité dodržet podmínky dle bodu č.1. Zpracovatelné je každé zdravé a zřalé ovoce.
- Při přípravě kvasu je nutné ovoce roztrřídít, odstopkovat a odstranit všechny zelené a shnilé části a pak ovoce dobře rozmělnit na mlýnku nebo aspoň ručně. Rozmělněné ovoce lépe a hlouběji prokvasí.
- U peckového ovoce je vhodné meruňky úplně a švestky aspoň částečně odpeckovat, aby vynikla přirozená chuť a vůně ovoce. Pecka dodává těmto destilátům hořkomandlovou příchut, která je do určité míry žádoucí, ale nesmí překřývat chuť původního ovoce. V žádném případě nedrtěte pecky a nepřidávejte jádra do kvasu, obsahují nevhodné látky pro destilát.
- Nebát se použít při kvašení nových věcí jako kvasinky, enzymy, živiny nebo kyselinu. Vše jmenované má své opodstatnění a zvyšuje kvalitu i výtěžnost. Při aplikaci postupujte dle návodů na zakoupených preparátech, nebo rad profesionálů.
- Pro umístění nádob ve kterých probíhá kvašení je nejlepší chladnější dobře větraná místnost, tak aby celý proces kvašení probíhal pomalu a aby došlo k co nejhlubšímu prokvašení ovocného kvasu a k vytvoření harmonického plně vyztřalého kvasu. Teplota kvašení by neměla překročit 18 °C, aby nedošlo ke ztátě aromatických látek. Hotový kvas lze poznat podle zbytkového cukru, obsahu alkoholu a zkušenější i podle chuti.
- Destilovat pomaleji a za asistence profesionála, aby došlo k správnému oddělení úkapů a dokapů od jádra. Nezkracovat oddělování úkapů (hrozí nebezpečí většího podílu metanolu) a nepřetahovat dokapy (hrozí, že místo lahodného destilátu budeme mít kyselou vodu – a těch pár litrů navíc za to přece nestojí).
- Hotový destilát ředit pouze vhodnou, dostatečně měkkou vodou, aby nedošlo k vysrážení nevhodných látek z tvrdé vody. Lihovitost závisí na zvyklostech každého pěstitele, ale pokud mají být zachované charakteristické aromatické a chuťové vlastnosti původního ovoce v destilátu, je lepší dodržet max. sílu destilátu 50 % obj. alkoholu.
- Hotový destilát si zaslouží minimálně 2 měsíce klidu, aby došlo k alespoň základnímu ustálení jeho aroma a chuti. Ihned po destilaci je dobré nechat destilát den až dva dny odvětrat a teprve poté uzavřít do demižonů nebo lahví.
- Destilát konzumovat při teplotě kolem 15 °C ze správných skleniček tak, aby vyniklo jeho aroma a po napití i chuť. Podchlazený destilát ztrácí aroma a částečně i chuť a to je škoda. Na závěr nezbyvá než připomenout: "Pijeme proto, abychom povznegli svého ducha, a ne abychom upadli".

## Doporučení při zpracování ovoce na destilát – R Jelínek

### **Švestky:**

Pro zpracování na kvas jsou vhodné odrůdy pravých švestek regionálně různě nazývané např. Kadlátko, Bystrická ... Z dalších odrůd jsou to např. Čačanská rodna, Hamanova, Valjevka, Hanita, Gabrovská a spousta dalších odrůd, které lze najít v odborné literatuře. Vždy je nutno prověřit, jak je daná odrůda odolná proti viru šarky. Před založením kvasu švestky necháme dozrát až přezrát (jak se říká aby měly „pokrčené prdýlky“), odstopkujeme, pomeleme (nedrtíme pecky – je lepší část pecek i odstranit) a plníme do vyčištěných nádob. I když švestky mají obvykle dostatek kvasinkové mikroflory na povrchu ovoce, je lépe použít speciální kvasinky. Kvas je lépe kvasit za nepřístupu vzduchu pod vodní zátkou na chladnějším místě, nikdy na přímém slunci.

### **Hrušky:**

Nejvhodnější odrůdou pro výrobu destilátu je Williamsova čáslavka, s úspěchem se dají použít i další běžně pěstované odrůdy. Je nutné hrušku nechat dozrát až do stadia hniličení. Hrušky je nutno dobře podrtit a vyplatit se tomuto kvasu věnovat více pozornosti než u ostatního ovoce. V první řadě úprava pH okyselením, v druhé řadě použití kvasinek a v poslední řadě použití enzymů. Kvas opět umístit na chladné místo, nechat v klidu prokvasit, ale hlídat konec kvašení tak, aby se ihned po prokvašení dal kvas zpracovat – hruška je obecně choulostivější na zvrhnutí (octovatění ...) kvasu než švestka.

### **Jablka:**

Obecně se v případě neúrody švestek zpracovávají veškerá jablka – co zahrada dá. Pokud bychom měli doporučit některé odrůdy, jsou to např. Grafštýnské, Jonathan, Boskoopské červené, a hlavně v našich podmínkách Valašská jadernička, ze známějších odrůd např. Jonagold nebo Golden Delicious. Pro přípravu kvasu platí podobná pravidla jako pro hrušky – to znamená dobře podrtit, okyselit, použít kvasinky a enzymy. Navíc u jablek připadá v úvahu i jiný postup – to je vylisovat je, zakvasit šťávu, vyrobit jablečné víno a destilovat hotové víno. Takto vyrobený destilát je potom o poznání jemnější. Často se také oba způsoby kombinují – část se vylisuje a část se nechává podrcená a přidává se do šťávy. Opět je pro vedení kvasu vhodnější chladnější místo a je lepší kvasit pod vodní zátkou. Pokud kvasíme jablečnou šťávu, je to nezbytnost.

### **Drobné ovoce:**

Maliny, ostružiny, jahody, rybíz, borůvky apod. – u drobného ovoce je obecně nižší výtěžnost než u ovoce, o kterém píšeme výše, proto je nutné přípravě kvasu věnovat obzvláštní pozornost. Použít pouze ovoce zralé, zdravé, bez listů nebo stopek. Pokud u jiných druhů ovoce pouze doporučujeme dělat s kvasem další úpravy, zde je to opravdu nezbytné – takže úprava pH, použití kvasinek a živin pro kvasinky. Po prokvašení ihned destilovat, protože kromě případného octovatění je drobné ovoce náchylné na ztrátu aroma, které je většinou velmi jemné. Opět kvasit v chladnější místnosti a sledovat, abychom získali opravdu kvalitní vyjímečný destilát.



## SLIVOVIČNÉ DESATERO:

1. Z porádného kvasu slivovicu pálit budeš!
2. Nevezmeš k páleňú chl'apa absyidenta, kerý ti leda na škodu sedí!
3. Koštovat mosíš porádno, slaninu dones, chléb aj súľ. Šak sme z jedného kraja. Kto sa bratrem cítí, mosí s nama píti!
4. Tepl'ú slivovicu pij pomál'y, studenú ešte pomal'ej! Tretiročn'í duj jak letní došek!
5. Kde je dobrá slivovica, požádáš bratra svého aj manžel'ku jeho o žejdlík. Dostaneš-li, ptaj ešte. Dajú-li, bl'ahořeč, nedajú-li, preklňaj až do tretího až štvrtého pokolená!
6. Najdeš-li opitého spol'úbratra, pl'ahoč sa s ním, až ho dodáš do príbytku jeho. Dostaneš-li místo něho, chval Hospodina hl'asem velikým! Neboť takto praví Písmo: Svědectví vydáš v pravdě časem svým a sl'unko t'a neráz nájde na cestě k krivej!
7. Rečí poml'úvačú nepočúvaj, na stolicí posměvačú nesedaj, ale v pálenici je místo tvoje a tam sl'ůžbu konaj dnem aj nocú. Jez a pij!
8. Za sl'ovo v slivovici obsažené k súdu brata nehoň. Má čagan konce dva a súd hárešt jeden. Stává sa, že bratré nesvorní na jednej ľavici mzdu svoju obdržá!
9. Po každém hltu modli sa: nápoj náš vezdejší daj nám každý deň. Enom sl'ovo Amen zapomeň a vyžen z mysle svéj.
10. Rob k páleňú nepřipúščaj! Ve chvíli zl'ej člověk hl'úpost' zrobí! Ved sám praotec Adam iste Évu pojal' za trápení své ve chvílce opil'ej!