

Tekuté zázraky zakleté ve skle



...zatímco maminka s babičkou připravovaly hostinu, já s tatínkem jsem zapálila svíčku na hrobě předků a pak jsme se šli zahřát ke kmotřičce, která nás už pravidelně očekávala. Voněl tam štrúdl, horký čaj a dostali jsme ještě něco navíc na posilněnou: tatínek sklenku brandy a já něco úžasného dobrého, žlutého, voňavého – pravý nefalšovaný, po domácku připravený vaječný koňak!

Tatínek se ovšem nikdy nedozvěděl, že kromě kondenzovaného mléka, cukru, žloutků neobsahuje rumovou tresť, jak se kmotřička dušovala, ale pořádný, tuzemský... však víte co! Protože mi to náramně chutnalo, zatímco si dospělí vyprávěli, hojně jsem si potají z láhve do skleničky přilávala a nebylo pak divu, že jsem při štědrovečerní večeři usínala!

Tak to byly mé první zkušenosti s destilátem a ještě dlouho jsem nevěděla, že jsou na světě ještě další nápoje, protože lidstvo již od svých počátků hledá způsob, jak si zpříjemnit život a povznést mysl.

Whisky

Ačkoliv je skotská whisky nejznámější ze všech obilných destilátů, znalost její výroby pochází odjinud. Podle legendy **přišel do Irska svatý Patrik**. Kromě toho, že se stal národním světcem a vyhnal z Irska ďábla, **naučil Iry destilovat životadárný nápoj z ječmene**. Původem keltští obyvatelé mu říkali rodným jazykem uisige-beatha. Tento výraz byl občas přepisován jako Usqua nebo Usky. Tak se zrodila WHISKY. Od Irů se časem naučili umění destilace i skotští sousedé, kteří tento nápoj v mnohém zdokonalili.

Koňak

Historie vzniku koňaku se zas váže k objevení dvojí destilace. Legenda vypráví, že v **16. století měl Chevalier de la Croix sen, ve kterém ho neznámý hlas nabádal, aby své víno destiloval dvakrát, protože se tak zvýší kvalita první destilace.** Učinil tak a výsledek svého snažení ve dvou sudech odvezl do kláštera v Renorville. **První sud zde vypili a druhý dali do sklepa. Po 15 letech tento sud objevili** zjistili, že část jeho obsahu se vypařila. Změnila se barva původního vína, ale i chuť, která byla bohatší. Tak tedy vznikl koňak.

Vodka

Vodka má své domovské právo na severu a východě Evropy –ve **Švédsku, Finsku, Polsku a Rusku.** Když v roce 1863 **slavný ruský chemik Dmitrij Mendělejev přišel na “ideální poměr” lihu a vody na úrovni 40 stupňů,** byl to velký zlom. Ruská říše si dokonce dala objev patentovat. A dnes je v širé Rusi vodka takřka dohánějším ve spotřebě pitnou vodu.

Absint

Pro mnohé slavné umělce se stal zdrojem tvůrčí síly a inspirace absint, **hořký pelyňkový likér, “národní šnaps” Švýcarska,** který se během 19. století stal symbolem také ve Francii. **K umělcům, kteří si oblíbili “zelenou vílu”, patřili například Hemingway, Picasso, Oscar Wilde či Toulouse-Lautrec,** který u sebe nosil hůlku se skleničkou na alkohol. V roce 1915 byla jeho **výroba zakázána pro neblahé účinky nadměrného užívání absintu, který obsahuje substanci zvanou thujon.** Je nejen karcinogenní, ale **může vést až k poškození centrální nervové soustavy.** Od té doby až do nedávna, kdy byla jeho výroba opět povolena, se proto pátil potají.

Slivovice a spol.

Ale pojďme domů – **i my tady máme světově proslulé nápoje jako například becherovku anebo slivovici!** Víte například, jak vzniká slivovice, kterou naši předci na Vizovicku pálili už v 16. století? **Švestky se částečně pomelou,** lépe potom kvasí. **V kvasných nádržích se přírodní ovocný cukr postupně mění na alkohol.** Ve správné chvíli, která je podle odborníků tím nejdůležitějším předpokladem dobré slivovice, se kvas přečerpá do destilačních kotlů a zahřeje. Z kvasu stoupající alkoholové páry se po ochlazení mění v kýžený destilát. Pro představu – ze sta kilogramů švestek se vyrobí asi 10 litrů padesátiprocentní slivovice. Kromě slivovice se páli destiláty i z dalšího ovoce, jako jsou například borůvky, maliny, ostružiny, jablka, hrušky.