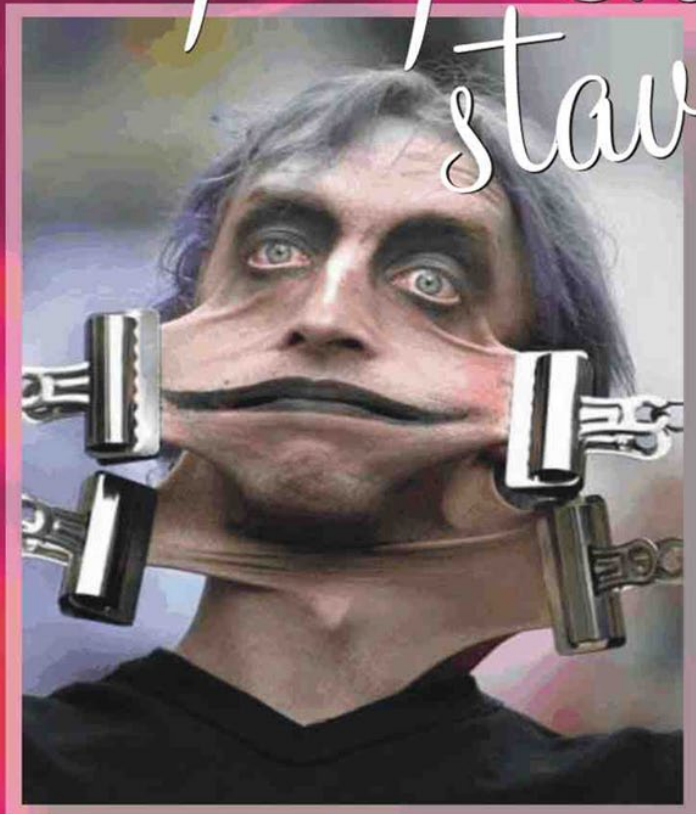


Miroslav Sehnal

Lidový receptář
na poopíchní
stavy



Příručka k léčení kocoviny

Miroslav Sehnal

Lidový receptář na poopiční stavy

Příručka k léčení kocoviny

O svém střetávání se s alkoholem i případné léčbě z následků takovýchto střetnutí vypráví Jaromír Nohavica, Lucie Bílá, Oldřich Kaiser, Pavel Bobek, Miroslav Etzler, Miroslav Horníček, Jiří Dienstbier, Eduard Hrubeš, Ivan Mládek, Luděk Sobota, Jiří Suchý, Jana Hlaváčová, Jan Vala, Rudolf Křesťan, Karel Štědrý, Jaroslav Uhlíř, Karel Šíp, Věra Špinarová, Michal Prokop, Jana Koubková, Tomáš Töpfer, Jiří Stivín, Yvonne Přenosilová, Emil Viklický, Zdeněk Havlíček, Jan Rokyta, Jaroslav Wykrent, Josef Streichl, Vladimír Brázda, Pavel Sedláček a řada dalších...

2014



Veškerá práva vyhrazena. Žádná část tohoto díla nesmí být přenášena nebo reprodukována bez předchozího písemného souhlasu držitele práv.

Miroslav Sehnal

LIDOVÝ RECEPTÁŘ NA POOPIČNÍ STAVY

Příručka k léčení kocoviny

Vydal Dušan Žárský – ŽÁR, www.zar.cz

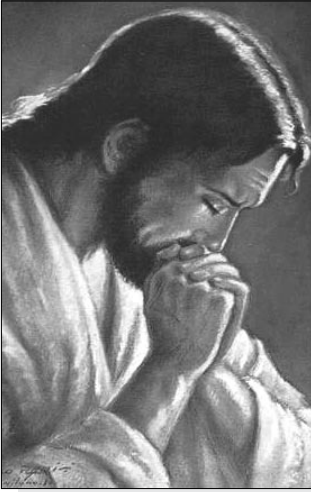
Vydání druhé, v elektronické podobě a v ŽÁR první
v roce 2014

ISBN: 978-80-86725-37-6

Dostává se vám do rukou soubor rad, receptů, ale i prožitků, které souvisí s alkoholem, s uměním užívat jeho euforických schopností. Pít se dá kdeco. Pijeme, abychom zahnali žízeň, zapíjíme jídlo nebo světabol, někteří z nás získávají pitím sebevědomí, jiní ztrácejí soudnost. Už v samotném způsobu pití můžeme odhadnout míru následků, kterým se více či méně nevyhneme. Receptů na „kálná rána“ najedete v této knize tolik, že kdybyste je chtěli všechny vyzkoušet, upili byste se pravděpodobně k smrti. Informace o vydavatelských přípravách této knihy ve sdělovacích prostředcích motivovaly stovky z vás k napsání vlastních zkušeností s alkoholem, prožitků, v nichž alkohol sehrával nějakou roli. V mnohém se vaše sousedské rady a poznatky opakovaly, v knize tedy nejsou všechny, ale jen jakási alegorie názorů několika skupin. Překvapivým zjištěním pro mě bylo, že psaly především ženy. Zpočátku jsem se neubráníl myšlence, že se snad v rámci emancipace pokoušejí převzít prvenství i tam, kde jim to nebude dvakrát slušet. Pak mě ovšem napadlo, že píší více pravděpodobně proto, že mají zkušenosti s poopičnickými stavy svých protějšků. Tím ovšem nechci říci, že vlastní jim chybí, to ne, jsou prostě sdílnější, protože těch zkušeností mají za dva.

Obzory poznání vám rozšíří i výpovědi známých osobností českého národa. Kupodivu mému, a předpokládám i vašemu, si nenasazuje masky mravokárců, hovoří o alkoholu vlídně, bez despektu, ale i bez respektu. Pít se dá skutečně především pro potěšení, které nesouvisí ani s žízní, ani s procentem alkoholu. Pokud si tohle uvědomujete, místo pro nalepení vaší fotografie do „Galerie notorických alkoholiků“, kterou najdete v závěru knihy, zůstane navždy prázdné. Nevylučuji ovšem, že vaši fotografii nalepí mezi notoriky ruka někoho z vašich blízkých. Pak vám nezbyvá, než se utěšovat, že se jednalo o nevinný žert.

Miroslav Sehnal



JAN ZEBEDEUS KŘTITEL – apoštol Ježíše Krista: „Třetího dne byla svatba v Káně Galilejské. Byla tam Ježíšova matka; na svatbu byl pozván také Ježíš a jeho učedníci. Když se nedostávalo vína, řekla Ježíšovi jeho matka: Už nemají víno. Ježíš jí řekl: Co to ode mne žádáš?! Ještě nepřišla má hodina. Matka řekla služebníkům: Udělejte, cokoli vám nařídí...“

Bylo tam šest kamenných nádob, určených k židovskému očišťování, každá na dvě až tři vědra. Ježíš řekl služebníkům: Naplňte ty nádoby vodou! I naplnili je až po okraj. Pak jim přikázal: Teď z nich naberte a doneste správci hostiny! Učinili tak. Jakmile správce hostiny ochutnal vodu proměněnou ve víno – nevěděl odkud je, ale služebníci, kteří vodu nabírali, to věděli – zavolal si ženicha a řekl mu: Každý člověk podává nejprve dobré víno, a teprve když se hosté napijí, víno horší. Ty jsi však uchoval dobré víno až pro tuto chvíli.

Tak učinil Ježíš v Káně Galilejské počátek svých znamení a zjevil svou slávu. A jeho učedníci v něho uvěřili.“

(Datum sepsání tohoto svědectví Janem Zebedeusem kladou badatelé většinou na konec prvního století. Jako místo sepsání se uvádí již od starověku Malá Asie, kde podle tradice žil v Efezu apoštol Jan Zebedeus, dnes mnozí biblisté předpokládají, že toto Janovo evangelium vzniklo v Sýrii).

V Paříži, při večeři na počest vévody Windsorského, bylo servírováno burgunské, přirozeně nejlepší ročník. Vévoda uchopil sklenku s vínem a nesl ji k ústům. Francouzský ministr, sedící po jeho boku, mu zadržel ruku. „Promiňte, prosím,“ řekl, „takhle se takové víno nepije. Nejdříve se na ně podíváme proti světlu. Nepřipomíná vám broušený rubín? Obdivujeme barvu, jiskru a zvolna otáčíme sklenicí asi tak, jako si žena pohrává s náhrdelníkem. Pak vychutnáme čichem jeho vůni. Vdechujeme aróma, víno voní jako květina. Načež vezmeme doušek na jazyk, víno necháme zahřát teplem úst, aby rozkvetla kytky jeho vůně a nosohltanem nám ještě jednou zavoní. Doušek přealujeme na jazyku, aby jazyk, ten poslední soudce, měl důvod k soudu, pak dáme vínu sklouznout do hrdla k zjištění, jak víno hrdlem prochází a pak...“

„Pak pijeme,“ doplnil vévoda.

„Nikoliv“, opravil ho ministr, „pak o vínu mluvíme.“

Lidé, kteří se profesionálně zabývají smyslovou analýzou vína, musí absolvovat senzorické zkoušky. A co se vlastně u vína posuzuje? Vzhled a barva, vůně a chuť. Je to celá věda. Pro nás, kteří se nehodláme stát profesionálními degustátory, trochu příliš složitá. Fyziologická poučka říká, že základním chuťovým receptorem na jazyku jsou chuťové pohárky, malé, ale viditelné jamky, do kterých vyčnívají tenounké výběžky smyslových buněk, opředené vlákny náležícími k hlavovým nervům. Nejvíce těchto chuťových receptorů je na jazyku. Stárnutím jich postupně, ale nestejněměrně ubývá.

Přes velkou rozmanitost chuťových dojmů existují pouze čtyři základní chutě: Sladký, slaný, kyselý a hořký. Ostatní chutě jsou smíšené.

Čtyřem základním chuťovým kvalitám odpovídají i čtyři funkčně rozdílné chuťové receptory. Pro sladkost a slanost je nejcitlivější špička jazyka a jeho horní obvod s papillae circumvallatae na kořeni jazyka. Práh vnímatelnosti pro různé chutě je na různých místech jazyka rozdílný. Pro komplexní chuťový posudek o vínu musíme tedy využít celé plochy jazyka, respektive celé ústní dutiny. Ponoříme-li jen jeho špičku do vína, nemůžeme podat o vínu žádný posudek.

Nerozeznáme, zda je víno běžné jakosti nebo vysoce jakostní. Při chutnání zaplavujeme tedy vínem celou ústní dutinu. Skutečně ho válíme po jazyku, jak správně radí Jan Neruda ústy Karla IV., aby co největší počet chuťových receptorů rozsetých po různých místech jazyka a jiných místech ústní dutiny o něm vydal posudek. Citlivá sliznice nosohltanu podrobuje vonné látky, uvolňující se teplem ústní dutiny, poslední kontrole. Ve vínu se jednotlivé chuťové a vonné látky neoddělují. Zažívají se společně a dávají „čichovou chuť“. Místnost, určená pro profesionální degustaci a hodnocení vín, má být jednoduchá, čistá, s denním světlem, řádně provětraná, vzdálená pouličnímu hluku, který by mohl posuzující rozptylovat. Má být vybavena teploměrem a vlhkoměrem, teplota v místnosti by měla být 18°C. S klesající teplotou klesají i čichové a chuťové schopnosti.

Hodnotitel vín má mít k dispozici bílý chléb, pitnou vodu, světlo na stolu k prosvícení barvy červených vín a k zjištění čistoty vín. Pro posuzování vybíráme tenkostěnné, bezbarvé, nebroušené, pečlivě vymyté sklenky bez stop po osušce. Zejména u hodnocení šumivých vín musí být dbáno na naprostou čistotu sklenic. U sektů se posuzuje i forma, bohatost a trvání perlení a není-li sklenice dokonale čistá, má perlení krátké trvání a je chudé.

Na každé posuzování používáme jinou sklenku. Není-li to možné, vypláchneme použitou sklenku vodou a vínem, které má být posuzováno. Víno je živé, posuzujeme je, jen když je v dobré kondici, nerozbité, odpočaté, zdravé. Sudová vína hodnotíme nejméně po čtrnáctidenním odpočinku po přepravě, lahvová vína nehodnotíme krátce po stočení do lahví, kdy jsou ještě rozrušená.

Bílá vína posuzujeme před růžovými a červenými. Vína suchá před nasládlými a sladkými. Vína běžná před jakostními, méně extraktivní před extraktivními, méně buketní před buketními. Po vínech přírodních hodnotíme vína šumivá a po nich vína dezertní sušší, potom dezertní sladká a nakonec kořeněná. Čím méně vzorků posuzujeme, tím méně jsou naše smyslové orgány unaveny. Obvykle bývá po deseti vzorcích přestávka pro zregenerování smyslů.

Absolutní

Víno, odpovídající svým způsobem, odrůdou, ročníkem a obsahem dokonalosti své třídy, že obstojí při každé zkoušce a rozboru.

Alkoholické

Víno příliš silné, stoupá rychle do hlavy pro svůj vysoký obsah alkoholu. Není v něm náležitý soulad mezi alkoholem a ostatními složkami.

Aromatická

vína (muškát, tramín, ryzlink apod.) jsou vína, jejichž odrůdová kvasná vůně nebo ležácké bukety obzvláště vynikají. Existují vína málo, silně a vysoce aromatická.

Bezcharakterní

Víno nevýrazné, bez předpokládaného určitého rázu.

Bezduché

Víno malé, prázdné, chudé alkoholem a extraktem, s tupou kyselinou, působící na smysly hluše, neživě, bez ducha.

Bez těla

Víno chudé extraktem a alkoholem, bez žádoucí plnosti, šfavnatosti, kořene.

Bledé

Víno světle zbarvené, růžák, ryšák, také však víno bez života, krve a ohně, o němž říkáme, že má bledničku.

Bohaté v těle

Víno, jehož chuťové složky, extrakt, alkohol, cukr jsou nadprůměrné, sladěné a jehož zemitost připomíná nevtíravé místo jeho zrodu.

Brut

Anglické označení pro zcela suché šumivé víno.



Buclaté

Jde o víno plné v chuti, tudíž bohaté extraktem, alkoholem a nezkvášeným zbytkem cukru, víno, kterého sice mohou být plná ústa, nemusí ho však být plný nos.

Buketní

Víno vyzrálé, jehož kytka, směs jednotlivých vůní, prchavých látek, se prezentuje vytríbenému čichu v bohaté a vonné symfonii. Buket (kytka) se tvoří jen v hotovém víně, když prvky vonných látek se spojily ve složitější vůně.

Cizí

Víno neodpovídající složením svému označení.

Česnekovou,

případně cibulovou příchuť mívají vína z vinic, v nichž byl vysázen z hospodářských důvodů mezi řádky česnek nebo cibule.

Čichavé

Víno, jehož květiny, jde-li o víno mladé, nebo kytky u vína vyzrálého, se nemůže nos dost načichat.

Degoržované

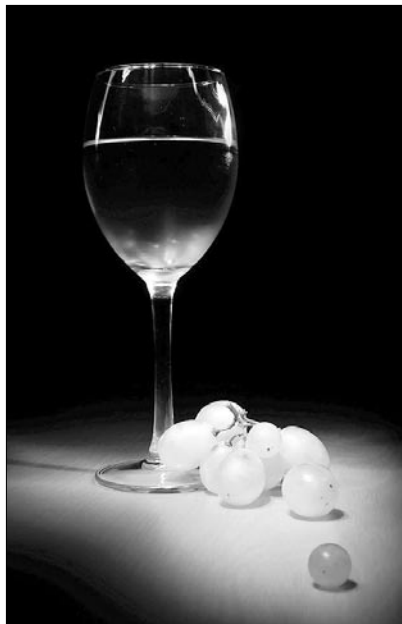
je každé šumivé víno, které zkvasilo dávku cukru v chladu sklepa, pozvolna a bezzbytku vyloučilo odumřelé kvasinky, bílkoviny a jiné kaly (depot) na břichu láhve.

Demi sec

Francouzské označení pro polosuché šumivé víno.

Dlouhé

Víno nemocné slizovitostí, táhnoucí se olejovitě a lepkavě tekoucí.



Účinný recept na poopisční stav vidím v tělesné aktivitě. Nejlepší je drátování parket. Výhod vidím hned několik. Překonání vlastní lenosti a nutná aktivace mozku, vypocení se, což odbourává nežádoucí látky v těle přirozenými vývody, žaludek se hýbe přesně v rytmu pohybu těla dopředu a dozadu a ne, jak a kdy se zachce jemu. A pokud je postižený kocovinou současně ženatým mužem, manželka ocení, že je na alkoholu přece jen něco kladného. Poznává, že je skutečně metlou lidstva, přesněji levným drátkovačem parket. Možná pak sama týden před významnými svátky podstrčí manželovi nenápadně láhev rumu. Už jste viděli, aby vám za stovku vydrátkovali byt? A třeba i jednou za čtvrtletí?

Mgr. D. Valčuhová – Havířov

Rozkrájíme dva oloupané brambory na malé kousky a dáme je vařit do osolené vody dokud nezměkknou. Utřeme v soli stroužky česneku a přidáme je do vody k povařeným bramborám. Polévku omastíme máslem a brambory v ní rozmačkáme. Nakonec do polévky přidáme rozšlehaný žloutek.

Alena Honová – Ostrava

Bezvadným a zaručeným receptem na těžké ráno po flámu je nápoj, který připravíme uvařením 1/4 litru mléka, do něhož vmícháme žloutek ze syrového vajíčka. Nápoj pijte teplý a pomalu.

Miroslav Martiník – Velká Polom

Potřebujete 15 až 20 citronů – podle velikosti a šťavnatosti. Ostrouhané citrony úplně vytlačíte a získáte tak přibližně litr šťávy. Rozmíchejte v ní trochu cukru, přidejte led a během dne popíjejte. Zaručeně se vám uleví.

Mária Špiláková – Ostrava

Doporučuji silnou zrnkovou kávu a k ní vypít syrové vejce, které před tím řádně opeříme. Účinek na sebe nedá dlouho čekat!

Ing. Vladimír Hudeček – Teplice

Dry

Anglické označení pro suché šumivé víno.

Elegantní

Víno jemné, půvabné, z ročníku, kde se mezi kyselinou a sladkostí vytvořil uhlazený soulad.

Falšované

Padělané, strojené víno, kterému byly přidány s podvodným úmyslem látky výslovně zakázané, víno vyrobené nedovoleným způsobem.

Hladké

Víno, které se příjemně pije, je chutné, s pěkným tělem a krytou kyselinou bez trpkosti a tvrdosti.

Hravé

Víno, jehož látky, které udávají ráz, vytvářejí charakter a duši, jsou v pěkné souhře, takže působí příjemně na čichové a chuťové buňky.

Hrubé

Víno nedbale nebo neodborně školené, kterému pro jeho přebytek tvrdé kyseliny a hrubé třísloviny nebyla věnována žádoucí péče a jež nebylo možné scelit s druhem, který by jeho hrubost odstranil, snížil nebo alespoň vyrovnal.

Hubené

Víno chudé extraktem a alkoholem, tenké, prázdné, ze špatných let, z vyčerpaných vinic, podřadných odrůd, jejichž révám ani příroda nepřála.

Chudé

Víno hubené, tenké v těle, nevydatné vůně, skromné obsahem.

Impregnované

Víno nasycené kyslíčkem uhličitým pro osvěžení chuti. Děje se tak u starších mdlých vín, kde pro zralost už není nebezpečí zákalu, nebo u mladých vín, chudých kyselinou, určených k rychlé spotřebě.



Jadrná

Vína s výraznou, ale příjemnou kyselinou, dostatečně silná, s odrůdovou chutí a jadrným kořenem. Jejich příjemné vlastnosti jsou v dobře vyvážených proporcích.

Jalové

Víno chudé obsahem, jalové, prázdné chuti, víno plané, bez vůně a ducha, víno bez jádra a ohně, víno z nedobrých let, ze zmírajících vinic a nekvalitních odrůd.

Jemné

Víno s velebnou kyselinou, která mu však brání změknout, nepříliš alkoholické a extraktivní, voní hrozem, v pase spíš slabší než tělnaté. Má vzlet a vše je v něm dobře sladěno.

Jezerními

nazýváme vína z vinic na březích Blatenského, Bodamského, Kalternského a Neziderského jezera.

Jubilejní

Významné víno, zvláštních, velmi dobrých vlastností. Bývá to vyzrálý výběr, kterým se chce producent pochlubit u příležitosti významného dne nebo události.

Kabinetní

Vína zvláštních vlastností z proslulých poloh a významných ročníků. Světově proslulá byla kabinetní vína z Johannisbergu, Steinbergu a Schloss Volradsu.

