



Zleva: bratři Jan, Martin a Josef Žufánkovi. Jan má stanoviště v páleníci, Martin se stará o obchod a Josef šéfuje expedici.

Klan palírníků: Žufánek & synové

Žufánek je naběračka, ale také název výborných destilátů, které v moderně vybavené palírně vyrábí rodina Žufánkových.

Připravila JULIE KALODOVÁ
Foto PETR VOKUREK

Kdyby někdo nevěděl, kudy k rodině Žufánkových, stačí na ulici zavětřit a „nasát“. Příjemně opilá vůně destilátu se line od palírny až po kancelář. A „nasávání“ je i zábava, která rodinnou firmu Žusy (Žufánek otec a tři synové) živi. S výrobou domácí slivovice začali Žufánkovi před dvanácti lety, v roce 2001. Dnes putují z malé obce na úpatí Bílých Karpat lahve s jejich vyhlášenou pálenkou ze švestek, ale i s hruškovicí, meruňkovicí, borovičkou, kontuškovkou či absintem do celého světa.

Jsme v Boršicích u Blatnice na hranicích Jihomoravského a Zlínského kraje. I když je to na jihu, kde slunce plní ovoce spoustou přírodního cukru, mráz nám i tady v zimě zalézá pěkně za nehty. Ovocné sady, které se rozprostírají v okolí výrobního areálu firmy, jsou dneska holé a smutné. Ale to, co příroda od jara do podzimu zařídila, se teď zpracovává uvnitř domu na okraji vesnice. Zraje tu kvas, v páleníci kape destilát, hbité ruce lepí etikety a kolky na lahve s lahodným mokem a krabice se plní...



Slivovica Žufánek je 50% čistý ovocný destilát ze švestek



Pod značkou Žufánek koupíte klasické pálenky i speciality zrající v dubovém sudu

V rukou jedné rodiny

Firma Žusy je ryze rodinná, jejími zakladateli jsou manželé Marcela a Josef a jejich synové Martin, Josef a Jan. Josef je šéf expedice, Jana jsme našli v palírně, kde pohledem ostříže dohlíží na destilaci, a Martin má v rodinném podniku na starosti obchod. „Já jsem takový stykař. Stýkám se s veřejností,“ směje se obchodník. Kancelářské práce, účetnictví a taky „všechno ostatní, co je zrovna potřeba,“ včetně vaření obědů, zajišťují manželky Veronika a Míša. Kromě rodiny pomáhá ve firmě ještě jedna spolehlivá zaměstnankyně.

Každý má svůj úkol, ale když v sadech dozrají višně, švestky či hrušky, jedou všichni ovoce sbírat. Letošní rok byl výjimečně úspěšný a švestek se urodilo tolik, že Žufánkovi snadno naplnili vlastní bečky a přebytky museli prodávat. „Švestek bylo plno – a krásně sladkých. Všem se nám o nich i zdálo,“ culí se v palírně od počítače Jan. Jeho bratr Martin ho doplňuje: „Pro naše švestky si přijel pán až ze Slovenska! Jel sto sedmdesát kilometrů, naložil ovoce, a jel zase zpátky.“

Zajímavé je, že Žufánkovi se před pálením ovocných destilátů zabývali kovovýrobou. I tak ale rodina držela pevně při sobě. Od rána do večera společně podnikají, obědvají, hlídají si děti a k tomu žijí všechny čtyři rodiny jen pár metrů od sebe. Prostě idyla.

Gabrovská, Katynka a ty další

Na Slovácku, podobně jako na Valašsku, je tradice výroby slivovice staletá. Otec Josef, který je duší ovocnář, sadař a včelař, však toužil vlastní pálenku vyrábět i prodávat. „Slovácká slivovica, to je legenda,“ shodují se všichni od Žufánků. O pět let dříve, než se na lahvi pro zákazníka objevilo logo firmy Žusy, vysázel Josef první slivoně. Dnes v jejich sadech dozrávají odrůdy s poetickými názvy Gabrovská, Wangenheimova, Čačanská raná, Stanley, Katynka, Jojo a další.

Název „Slivovica“ není překlep. „Jsme na Slovácku, tady nikdo slivovici jinak nenazývá,“ ůká na lahev s obrázkem modré švestky Martin, nejstarší ze synů.

Partner rubriky doporučuje

SLIVOVICA ŽUFÁNEK získala v roce 2013 značku Regionální potravina Zlínského kraje. Jde o pravý ovocný destilát ze švestek v biokvalitě, které Žufánkovi pěstují v sadech v chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty v režimu ekologického zemědělství. Její vůně a chuť v sobě nesou charakter místního ovoce, podněbí i celé oblasti, ze které pochází.

ZNAČKA REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Zelené logo označuje kvalitní české a moravské výrobky od malých a středních producentů z lokálních surovin a zpracované tradičními postupy. Značku uděluje Ministerstvo zemědělství již od roku 2010 potravinám, které v soutěži vybere odborná komise. Letos ocenění získalo 100 výrobků, celkem má certifikát 373 produktů. Jejich seznam a zajímavé recepty najdete na www.regionalnipotravina.cz.





Martin Žufánek se stará hlavně o obchodní firmu, a tak moc dobře ví, co prodává



Produkty z lihovaru Žufánek mají nezapomenutelný název a taky krásný design



Žufánkovi vyrábějí v Boršičích u Blatnice na Zlínsku slivovici už od roku 2001



Už podle brány poznáte, kam vstupujete

Slivovica Žufánek vzniká ze dvanácti odrůd švestek. „To je vždy lepší, bohatost a specifikum každé z nich se projeví v chuti i vůni,“ tvrdí jeden ze synů. Švestky různých jmen se v takovém množství i snadněji ručně zpracovávají. „Dozrávají totiž postupně. Vše najednou bychom nestihali posbírat a ovoce by shnilo,“ vypráví Jan. Kolem odrůd se debata s bratry protáhla. „Měli jsme i durancie, ale vykáceli jsme je. To je hloupý strom bez pudu sebezáchovy,“ směje se Martin. „Pro nás je to trochu nespolehlivá odrůda. Jeden rok na stromě není nic a další sezonu se pod tíhou plodů prohýbá tak, že se celý rozláme na kusy, a je po úrodě,“ dodává.

Síla regionu

Žufánkovi ctí myšlenku, že do destilátu ze švestek by se měl schovat celý kraj. „Není problém ovoce koupit, my ale chceme,

aby slivovica měla charakter místa, kde žijeme,“ říká Martin. Ovoce, které v kádi kvasí a potom se v destilační koloně změní v destilát, dozrává sto metrů od pálenice. „My jsme tak regionální, až to bolí,“ culí se. A právě Slivovica Žufánek získala za rok 2013 ocenění v soutěži Regionální potravina Zlínského kraje.

Kromě ovoce a lidské práce se Žufánkovi snaží zajistit i výrobní proces z místních zdrojů. Etikety se vyrábějí v Brně, lahve ve sklárnách u Brna. Kromě klasické varianty slivovice, která je nejoblíbenější, vyrábějí i speciál – slivovici z dubového sudu. Destilát zlaté barvy ocení hlavně fajnšmekři, je to také limitovaná edice. „Dubový sud předá svým vypálením do destilátu vanilkové a dřevité tóny, které tak obdivujeme u koňaků,“ tvrdí Žufánkovi. Všechny produkty si můžete koupit ve vybraných obchodech a v e-shopu na www.zufanek.cz.

Švestky a procenta, kam jen se podíváte. Umělecky ztvárněné tvoří znak rodinného ovocného lihovaru.



Rodinný lihovar
funguje i díky rodičům
a manželkám, pomáhá
i jedna zaměstnankyně

Pojďte okošťovat!

Jak má chutnat dobrá slivovice a jak poznat, že pijete patok? Nejlépe zkušenostmi, to nám u Žufánků potvrdil se smíchem každý. Dobré pítí je stálým tématem celé rodiny. Martin pěstuje vlastní byliny pro několik typů absintů, ženy si zase rády před jídlem nalijí ořechovku. „Dejte si višně,“ nabízí mi Veronika Žufánková z hrnce tmavě zbarvené ovoce. Krásně voní, a je, jak jinak, naložené v lihu.

„Slivovici nedávejte do mrazáku, je to nesmysl,“ radí Martin. Pro dobrý požitek je podle něj ideální pálenku podávat při pokojové teplotě. „Podchlazením se někdy schovávají výrobní vady,“ tvrdí. Ovocné aroma plně vynikne v teple. Je jedno, jestli dávkou člověk do sebe ‚kopne‘, nebo ji usrkává. „Nesmí vás škrábat v krku,“ sype jednu radu za druhou a je vidět, že už pár takových ochutnal. „To může znamenat, že do kvasu někdo přidal cukr,“ míní. Dobrá slivovice je podle něj hladká, vybízí k dalšímu napití, neměli bychom se otřepávat odporem. A co když ano? „To jste potom slabá dívčina,“ loučí se s námi se smíchem Martin Žufánek.

Vepřová panenka se švestkami

PŘÍPRAVA 20 MINUT + MACEROVÁNÍ

■ PEČENÍ 30 MINUT ■ PRO 4 OSOBY

■ VELMI SNADNÉ ✕

600g vepřové panenky, očištěné
150g sušených švestek namočených přes noc v 200-250ml slivovice
100g uzeného boku nebo anglické slaniny, nakrájené na plátky
2 lžíce sádla
1 lžíce povidel, strouhaný perník na zahuštění, sůl a čerstvě mletý pepř

■ Maso osolte a opepřete. Podélně udělejte do panenky zářez, asi do 2/3 hloubky, a vytvořte tak kapsu. Naplňte ji švestkami (zbylé uchovejte i s nálevem) a zabalte do slaniny. V pánvi na rozpáleném sádle opečte maso ze všech stran dozlatova. Přendejte na pekáček a pečte asi 30 minut v troubě předehřáté na 200 °C. Do výpeku v pánvičce přidejte povidla, zbylé švestky nakrájené nadrobno i se slivovicí, prohřejte a zahustěte perníkem.