

MAKOVÁ VESNICE ARMSCHLAG

Ášter½, 29 srpen 2017

Kdo by neznal mák, v¾dy patřímí mezi nejstarší kulturní rostliny. Poprvé ho začali pěstovat Mezopotámci před sedmi tisíci lety, do Evropy se dostal v době bronzové před čtyřmi tisíci lety. Patronkou lidí, kteří pracují s mákem, je s Gertruda. Její svátek se slaví 17. března. Podívejme se dnes do rakouského regionu Waldviertel pod Šumavou, kde se mák pěstuje už od roku 1250. Konkrétně do vesničky Armschlag, která sama sebe označuje Mohndorf - maková vesnice.

Mohndorf Armschlag bývala bezvýznamná stohlavá vesnice v lesnaté vrchovině v oblasti Waldviertel. Ony názvy tomu přesně odpovídají. Armschlag znamená v překladu chudá dřevorubecká víska. Waldviertel je lesní útvár, čili lesnatý hornatý region mezi Šumavou a Dunajem. Na několika stovkách hektarů okolo Armschlagu se dnes pěstují tři druhy máku – univerzální evropský tmavý (modrošedý), vzácný bílý a jako typicky waldviertelský šedý. Pouze modrý mák, který je oblíbený v Česku a na Slovensku, se zde nepěstuje.

V červenci se lány polí rozsvítí miliony červených, růžových a fialových makových květů. V tu dobu je možné nejen pěší výpravu po polních cestách, ale také placenou exkurzi s místním znalcem, nebo dokonce nasednout na valník a nechat se traktorem provést po krásných polích. Jenže - tahle krása je pomíjivá! Pole kvete obvykle dva týdny a jednotlivé květy odkvetou za 24 hodin.

V září makovice dozrají a po sklizni se předávají do šínky. Muzika, kroje, makové jídlo i pití k tomu patří. Pro tuto Maková vesnice Armschlag zcela podlehla máku. Rakouský mák byl kdysi pěstován ve velkém měřítku. Roku 1934 se dokonce waldviertelský modrošedý mák dostal jako komodita na vídeňskou burzu. Jenže po 2. světové válce jeho pěstování upadlo. Vinu na tom měla silná konkurence z Československa a Polska. Nakonec Poláci nižšími cenami udolali Rakousko a po roce 1980 se mák pod Šumavou přestal pěstovat.

Ale pak koncem 80. let místní občan Johann Neuwiesinger přemýšlel, co udělat se skomírající vesnicí. Vsadil se svými sousedy na autentické turistické zážitky spojené s mákem. Za pomoci evropských dotací vybudovali něco mezi skanzenem, muzeem, fungujícím zemědělstvím a rustikální obcí, ve které je radost žít, pracovat i vydělávat. Tematickou turistickou atrakcí se během let stala nejen maková pole a muzejní expozice spojené s mákem, ale také prodejny makových suvenýrů, prodej máku pro domácnosti, maková restaurace, maková pekárna a nakonec také včetně 35 tamějších obyčejných vesnických domů a dvorů.

V hostinci Mohnwirt se nabízí kompletní makové menu. Kromě makových knedlíků a koláčů, nebo obligátních nudlí s mákem si můžete dát kapra, sumce, nebo další druhy zdejších ryb podle sezony, - ale pečené v máku. Dobrá je maková zmrzlina. Snad jen vídeňský šízek se v hospodě servíruje bez máku.

V makovém obchodě koupíte makový olej, makovou kosmetiku, makové pálenky, makovou šokoládu, makové pečivo, makový alkohol a další zajímavosti. Za vidění stojí sbírka dvou tisíc mlýnků na mák, kterou uvidíte ve stodole vedle hostince. Jistě máte některý z oněch zde vystavených kousků doma, nebo ho používá vaše maminka či babička.

Mák upotřebíte doma především v knedlicích, lívancích, plněných taštičkách, závinech a pěstovinách. Nejznámějším makovým jídlem v Rakousku jsou tzv. calty z lesní čtvrti neboli sladké plněné placky.

Tady máte na recept:

Na tÄ›sto potÄ™ebujete 1/2 kg brambor C (varný typ),

1/2 kg hladké mouky,

1/2 kg hrubé mouky,

1/3 kg másla,

1/4 kg zakysané smetany,

4 Ä¼loutky,

1Ä¼ku soli

a 1Ä¼ku práškovu do pečiva.

Náplň vyrobíte z 3/4 kg mletého máku, 1/4 kg cukru, 1/10 kg rozpuštěného másla, 1/3 l mléka, 4 cl tuzemského rumu, 1Ä¼ice vanilkového cukru, 1Ä¼ice medu a 1Ä¼ice povidel.

Brambory uvaříte, rozmačkáte, smícháte s ostatními ingrediencemi, vypracujete tÄ›sto a rozdělíte ho na 30 kusů. Vyplníte je připravenou makovou náplní. Tip od kuchařek z Armschlagu zní, Ä¼e náplň se dobře balí do tÄ›sta, pokud byla vychlazená v lednici. Hotové bochánky pečeme při teplotě 180 stupňů z každé strany 10 minut.

Největší spotřebu máku na světě mají dvě země. Nejvíce se ho zkonsumuje v Afghánistánu, kde se z něj vyrábí heroin a opium. Druhá je Česká republika, kde se jí jako zdravá pochutina v mnoha kuchyňských úpravách.

"Maková turistika dává práci našim zemědělcům i ve slušných obcích a díky tomu se nám podařilo zastavit vyhlazení vesničanů do msta," říká Rosemarie Neuwiesingerová. Vesnici Armschlag navštívil každý rok padesát tisíc turistů, především z Dolního Rakouska. "Pomaloučku se i po návratu do Česka, z těch nejastěji organizované zájezdy. Každý rok také zasíláme vzorky našeho máku do příslušných laboratoří, kde ověřují, Ä¼e neobsahuje více než povolené množství drogy pro potravinářství," uvádí Rosemarie Neuwiesingerová. "Aťkoliv si tedy z našeho máku nikdo neužije nic jiného, než výtečnou chuť, zpočátku našeho pěstování se nám tu a tam pokusil někdo sklídit část úrody v domněnku, Ä¼e z makovic získá opium."

Mák setý (*Papaver somniferum*) obsahuje opium, morfium, heroin a kodein. Proto ho také lidstvo pěstovalo po tisíciletí. Dnes je v Evropě a na výjimky zakázáno opium z máku získávat, nebo mák pro tyto účely vzbít. Povoleno je pouze potravinářské využití. Surové opium obsahuje 24 druhů alkaloidů. Nejvíce je v něm 10-12 % morfinu, který je základem pro výrobu čistého morfia. Jméno má po Morpheovi, antickém bohu spánku. Další alkaloidy jsou především narkotiny (5-6 %), kodein (0,1-1 %) a papaverin (0,1-0,4 %).

JAKUB TUREK,