

# MAKOVÁ VESNICE ARMSCHLAG

Ášter ½, 29 srpen 2017

Kdo by neznal mák, v ¾dy patí mezi nejstarší kulturní rostliny. Poprvé ho začali pěstovat Mezopotámci před sedmi tisíci lety, do Evropy se dostal v době bronzové před tisíci lety. Patronkou lidí, kteří pracují s mákem, je sv. Gertruda. Její svátek se slaví 17. března. Podívejme se dnes do rakouského regionu Waldviertel pod Vídní, 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 území lesnatý hornatý region mezi Vídní 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 květnu se lány polí rozsvítí miliony červených, bílých 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 úžasných 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 používají do jídel. Muzika, kroje, makové jídlo i pití k tomu patří. Pro tuto vesnici Armschlag zcela podlehl 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 Vídní 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 vřesňák 35 tamějších obyčejných vesnických domů a dvorů.

V hostinci Mohnwirt se nabízí kompletní makové menu. Kromě makových knedlíků a koláčů, nebo oblíbených 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 řízek 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. Nejznámější makovým jídel v Rakousku jsou tzv. calty z lesní útržiny neboli sladké plněné placky.

Tady máte na recept:

Na tĚsto potĚbujete 1/2 kg brambor C (varnĚ typ),

1/2 kg hladkĚ mouky,

1/2 kg hrubĚ mouky,

1/3 kg mĚsla,

1/4 kg zakysanĚ smetany,

4 Ěloučky,

lĚku soli

a lĚku prĚku do peĚiva.

NĚplĚ vyrobĚte z 3/4 kg mletĚho mĚku, 1/4 kg cukru, 1/10 kg rozpuĚnĚho mĚsla, 1/3 l mlĚka, 4 cl tuzemskĚho rumu, lĚice vanilkovĚho cukru, lĚice medu a lĚice povidel.

Brambory uvaĚte, rozmaĚkĚte, smĚchĚte s ostatnĚmi ingrediencemi, vypracujete tĚsto a rozdĚlĚte ho na 30 kusĚ. VyplnĚte je pĚipravenou makovou nĚplnĚ. Tip od kuchaĚek z Armschlagu znĚ, Ěe nĚplĚ se dobĚ balĚ do tĚsta, pokud byla vychlazenĚ v lednici. HotovĚ bochĚnky peĚeme pĚmi teplotĚ 180 stupĚ z kaĚdĚ strany 10 minut.

NejvĚtĚspotĚbu mĚku na svĚtĚ majĚ dvĚ zemĚ. NejvĚce se ho zkonzumuje v AfghĚnĚstĚnu, kde se z nĚho vyrĚbĚ heroin a opium. DruhĚ je ĚeskĚ republika, kde se jĚ jako zdravĚ pochutina v mnoha kuchyĚskĚch ťpravĚch.

"MakovĚ turistika dĚvĚ prĚci naĚm zemĚdĚlcĚm i ve sluĚbĚch a dĚky tomu se nĚm podaĚlo zastavit vyliĚovĚnĚ vesnĚanĚ do mĚst," ĚmĚkĚ Rosemarie NeuwiesingerovĚ. Vesnici Armschlag navĚtĚvĚ kaĚdĚ rok pĚtĚicet tisíc turistĚ, pĚdevĚm z DolnĚho Rakouska. "Pomalu se zvyĚje i poĚet nĚvĚstĚvĚ Ěeska, z Ěech nejĚastĚji pĚjĚjĚ organizovanĚ zĚjezdy. KaĚdĚ rok takĚ zasĚlĚme vzorky naĚeho mĚku do pĚsluĚnĚch laboratoĚ, kde ovĚĚujĚ, Ěe neobsahuje vĚce neĚ povolenĚ mnoĚstvĚ drogy pro potravĚnĚ uvĚdĚ Rosemarie NeuwiesingerovĚ. "AĚkoliv si tedy z naĚeho mĚku nikdo neuĚije nic jinĚho, neĚ vĚteĚnou chuĚ, zpoĚĚtku naĚeho pĚstovĚnĚ se nĚm tu a tam pokusil nĚkdo sklĚdit ĚĚst ťrody v domnĚnĚ, Ěe z makovic zĚskĚ opium."

MĚk setĚ (Papaver somniferum) obsahuje opium, morfium, heroin a kodein. Proto ho takĚ lidstvo pĚstovalo po tisĚcĚtĚ. Dnes je v EvropĚ aĚ na vĚjimky zakĚzĚno opium z mĚku zĚskĚvat, nebo mĚk pro tyto ťĚely vĚbĚc pĚstovat. Povoleno je pouze potravĚnĚskĚ vyuĚitĚ. SurovĚ opium obsahuje 24 druhĚ alkaloidĚ. NejvĚce je v nĚm 10-12 % morfinu, kterĚ je zĚkladem pro vĚrobu ĚistĚho morfia. JmĚno mĚ po Morpheovi, antickĚm bohu spĚnku. DalĚ alkaloidy jsou pĚdevĚm narkotin (5-6 %), kodein (0,1-1 %) a papaverin (0,1-0,4 %).

JAKUB TUREK,