

Katarinkin prameň má pod Lednickým hradom „koncentrovanú“ konkurenciu

Lednická pálenica ukončila páleničiarsku sezónu

Písal sa rok 1898. Kým rakúsko-uhorský cisár František Jozef I. oslavoval polstoročie pôsobenia na rakúsko-uhorskom tróne, v Lednici - malej dedinke vo vtedajších horných U hroch mali dôvod na prozaiickejšiu oslavu. Tamojšie múdre hlavy obce si povedali, že treba trochu spestriť dovtedajšiu doménu obce, ktorou bolo sušenie ovocia. Sušené plody zeme z Lednice totiž niekoľko desaťročí putovali po celej monarchii. Záujem o sušené ovocie však začal pozvoľna upadať, a tak sa len pár desiatok metrov od legendárneho Katarinkinho prameňa začala rodiť tradícia úplne iného „prameňa“. Prameňa koncentrovanejšieho a radostnejšieho. Prameňa, ktorý nevyšchol ani po viac ako storočí.

Obec kúpila od miestneho žida zariadenie na pálenie a v Lednici vznikla obecná pálenica, ktorá len nedávno ukončila už svoju 111 páleničiarsku sezónu.

Jej záver sa niesol tradične v znamení miestnej špeciality, určenej iba pre naozajstných fajnšmekrov. Posledné kvapky tradičnej boro-
vičky sprevádzala neodmysliteľná oslava, ktorou každoročne končí sezónu pálenia.



Základom kvality destilátov z lednickej pálenice je tradičný spôsob spracovania ovocného kvasu. Destiláty sa tu pália pomaly, no precízne. I preto chýr o lednickej pálenici letí široko - ďaleko.

Foto: Milan Podmaník

destiláty 30 ton hrušiek, 30 ton jablák a 265 ton sliviek. Celkovo sa v tejto sezóne v Lednici vypálilo takmer



Vedúci pálenice Milan Baláž si uvedomuje, že ak si chce udržať renomé kvalitnej pálenice, nemôžu pri spracovaní kvasu nič zanedbať. Na snímke pri kontrole koncentrácie vypáleného alkoholu.

„Tá tohtoročná bola nad očakávanie dobrá. I keď prognózy neboli optimistické, napokon dopadla výborne, najmä čo sa kvality vypálených destilátov týka. Tie boli naozaj výnimočné,“ povedal pre Púchovské noviny vedúci pálenice v Lednici Milan Baláž. Ako dodal, v tejto sezóne spracovali na chutné

22.000 litrov ovocných destilátov.

Ako dodal, tradícia lednickej pálenice siaha ešte do čias Rakúsko-Uhorska a stále sa v nej kvas spracováva tradičným spôsobom - v medenom kotle s klasickým kúrením drevenými polenami. „Aj tí, ktorí chceli vyskúšať pálenice v niektorých iných obciach, sa po

roku vrátili do Lednice. Kvalita produktu s klasickým spôsobom pálenia sa nedá porovnať s kvalitou destilátov z pálenia s plynovým kúrením,“ dodal Baláž.

Lednická pálenica sa môže pochváliť aj vlastnými originálnymi etiketami na fľaše, ktoré z nej robia vyhľadávaný artikel. „Nedávno za mnou prišiel jeden obyvateľ zo susednej obce, či by som mu nedal niekoľko našich špeciálnych etikiet na fľašky. Spýtal som sa ho, načo sú mu, keď ani nepálil v Lednici. Odpovedal mi, že s našimi etiketami sa slivovica lepšie predáva,“ zasmýňal na tradíciu lednických etikiet starosta obce Milan Barka.

Podľa neho v Lednici pália aj milovníci destilátov z Oravy, Kysúc, Banskej Bystrice, Zvolena, no napríklad aj z Bratislavy. „V tejto sezóne tu napríklad páli aj riaditeľ jedného veľkého priemyselného liehovaru na strednom Slovensku,“ dodal Barka a zdôraznil, „že z lednickej pálenky hlava nebolí, len po nej smádi“.

Ako dodal, obecná pálenica je nielen službou pre obyvateľov Lednice i okolitých obcí, ale v neposlednom rade znamená aj nemalé prilepšenie obecného rozpočtu. Len v minulom roku totiž z pálenice prítieklo do obcej pokladnice takmer 35.000 eur. **pok**



Destiláty z Lednice majú vlastné etikety...