



Opravdu burčáku vypít tolik, kolik máme krve?

URL článku:

magazin/clanky/o-vyzive/Opravdu-burcaku-vypit-tolik,-kolik-mame-krve__s10010x9338.html

Vypít se ho musí tolik, kolik koluje člověku v těle krve. Obsažené látky dokážou organismus omladit, působí blahodárně na srdce a cévy, ozdravuje pleť, uklidňuje nervy a zažívání, celkově pročišťuje. Pozitivně ovlivňuje duševní a psychickou pohodu. Jde jen o část účinků, které má mít popíjení burčáku. Jak je to s ním ale doopravdy? Doporučí jeho konzumaci odbornice, nutriční terapeutka Zuzana Douchová?



Burčák je částečně zkvašený vinný mošt, jehož popularita s množícími se akcemi – vinobraními – je stále větší. Jeho příznivci stále přidávají další a další blahodárné účinky. Odpůrci počínání komentují jen jako vytahování peněz z kapes lidí – nejrychlejší způsob, jak získat peníze z právě probíhající sklizně.

„Vše co je dobře zpeněžitelné, je propagováno, a jak by to mělo jít nejlépe, než přes zdraví a naprostou výjimečnost. Kdo by na taková tvrzení neslyšel... Účinky přitom bývají zveličovány. Myslím, že je dobré držet se zdravého selského rozumu, nic nepřehánět. Pokud je burčák dobrý, nevidím důvod nezpříjemnit si s ním pozdní léto. Je však potřeba dbát na míru,“ říká na začátek Douchová a hned doplňuje: **„Je-li ho více, alkohol ve spojení s cukrem a kvasinkami dokáže způsobit nejen**

zažívací obtíže, ale i bolesti hlavy, opilost a následnou kocovinu.“

Pravý burčák

Jako burčák se může podle zákona označovat zkvašený hroznový mošt vyrobený výhradně z hroznů, které vyrostly a byly zpracovány v České republice. Dříve vinaři čekali hodiny na pravý okamžik, kdy mošt začal bouřlivě kvasit, právě v tuto chvíli, trvající několik minut, maximálně hodin, je opravdu NEJ. Aby se ale mohl dovézt do měst, byl připraven na termín konkrétního vinobraní, prodává se vinný mošt v různých stupních kvašení. Kolik je v něm v daný moment opravdu látek přinášejících organismu inzerované účinky, je otázkou.

Jak lze dělit

Sladký – převažuje přírodní cukr nad alkoholem, chuť je moštová, ovocná.

Ve varu – maximální vrchol aktivity kvasinek.

Po zlomení – vystupují kyseliny, převažuje alkoholická chuť nad sladkostí.

Mydliňák – chuť ostřejší, do kyselá, obsahuje méně cukru, začínají převažovat kvasné látky.

Co v něm najdeme?

„Z vitamínů zejména ty skupiny B, z minerálních látek vápník, draslík, zinek, železo, měď,“ vyjmenovává Zuzana Douchová. Velmi je v oblíbeném nápoji zastoupen cukr, který štěpí kvasinky na alkohol, toho je v burčáku průměrně od jednoho do sedmi procent. **„Ve velmi malém množství může upravovat zažívání, spíše však působí projímavě a nadýmavě,“** upozorňuje nutriční terapeutka. Ta by jeho pití na litry, dospělý člověk má v průměru čtyři až šest litrů krve, nedoporučovala.

Co říkají zákony?



*Částečně zkvašený hroznový mošt smí být nabízen ke spotřebě pod označením „burčák“, jestliže pochází výlučně z vinných hroznů, které byly sklizeny a zpracovány na území České republiky.

*Označením částečně zkvašený hroznový mošt se užívá v případě, že je vyroben z hroznů, které nepocházejí / nebyly sklizeny a zpracovány na území České republiky.

*Částečně zkvašený hroznový mošt lze nabízet k přímé spotřebě mezi 1. srpnem a 30. listopadem kalendářního roku, v němž byly vinné hrozny sklizeny, pokud je částečně zkvašený hroznový mošt ve stavu kvašení.

*Při nabízení částečně zkvašeného hroznového moštu nebo částečně zkvašeného hroznového moštu spotřebiteli pod označením „burčák“ k přímé lidské spotřebě musí být viditelně umístěny údaje, že se jedná o částečně zkvašený hroznový mošt nebo „burčák“ a kdo je jeho výrobcem.

Copyright © 2022

Vím, co jím a piju, o.p.s., www.vimcojim.cz