

SEDÁCKÝ SUD JÁRY CIMRMANA

Náhoda tomu přála a po více než 110 letech se podařilo několika nadšencům domácího vaření piva objevit podklady k vynálezu, který mohl zcela zásadně ovlivnit tradiční technologii jeho výroby. Málem byl tento vsutku geniální nápad zcela zapomenut. Kdo jiný, než velikán Jára Cimrman tedy nyní může po dlouhé době opět vstoupit do dějin, tentokrát v oboru, který je zde, v zemích Českých opravdu významný. V pivovarnictví.

Klasický český ležák původně LEŽEL v ležáckých dřevěných sudech. Tyto sudy opravdu byly v horizontální poloze, stejně tak, jako u vína. Jen byly mnohem mnohem větší.

I dnes mají tradiční pivovary ležácké tanky v horizontální poloze a je celkem jedno, že jsou již z nerezů a často aktivně chlazené.

Minipivovary pak používají vertikálně postavené tanky na kvašení a zrání piva. Většinou jde o tanky nerezové a často kónické, se spodní výpustí usazených kvasničných kalů. Ale asi by se jim nemělo říkat ležácké tanky, když v nich pivo vlastně stojí. Měly by se tedy nazývat STOJÁCKÝMI tanky.

Jára Cimrman ve své nekonečné genialitě podpořené pravidelným pitím piva často přemýšlel o zvýšení jeho kvality, a to nejen z pohledu vůně a chuti, hořkosti, řízu a pitelnosti, ale také z hlediska zlepšení jeho stravitelnosti.

Tradiční piják českého ležáku při jeho konzumaci neleží, tak jako leželo pivo při svém zrání a na stojáka, tedy ve vertikální poloze si dává jen jedno rychlé od cesty.

Obvyklou polohou při pravidelné konzumaci piva je sed. Celkem brzy Cimrmanovi došlo, že má-li být pivo tráveno správně, v poloze v sedě, mělo by v té samé poloze také zrát před vlastní konzumací.

Od myšlenky k prvním pokusům a následně k realizaci to však byla cesta velmi trnitá. V hlavě je jeho SEDÁCKÝ sud představitelný snadno, ale jeho výroba bednářskou technikou se ukázala jako zásadní bariéra.

Dnes je technologicky velmi snadné vyrobit SEDÁCKÝ tank z nerezového plechu lisováním ve formách a následným svařováním. Cimrman však měl na počátku minulého století k dispozici jen měděné plechy a tak první a posléze ztracený prototyp SEDÁCKÉHO sudu byl údajně vyroben z mědi.

KLASICKÝ
ČESKÝ
LEŽÁK
PŮVODNĚ
LEŽEL

MĚLY BY SE
NAZÝVAT
STOJÁCKÝMI
TANKY

MÁ-LI
BÝTI PIVO
TRÁVENO
SPRÁVNĚ,
MĚLO
BY ZRÁT
V SEDĚ

Někdy mezi lety 1906 a 1908 se Cimrman zastavil na jedno od cest v měšťanském pivovaru v královském horním městě Krupka (Graupen). Původní budova pivovaru stojí dodnes, byť pivovarský provoz byl uzavřen již ve čtyřicátých letech minulého století.

Cimrman stoupal tou strmou ulicí s několika českými nadšenci na známý vrch Komáří vížka (Mücketürmchen), aby v této převážně německy mluvící části Krušných hor (Erzgebirge) prošlapal ryze českou cestu vedoucí z Komáří vížky na známý Cínovec (Zinnwald), který jak sám mistr tehdy prohlásil „lithiem a strdím jest oplývající“.

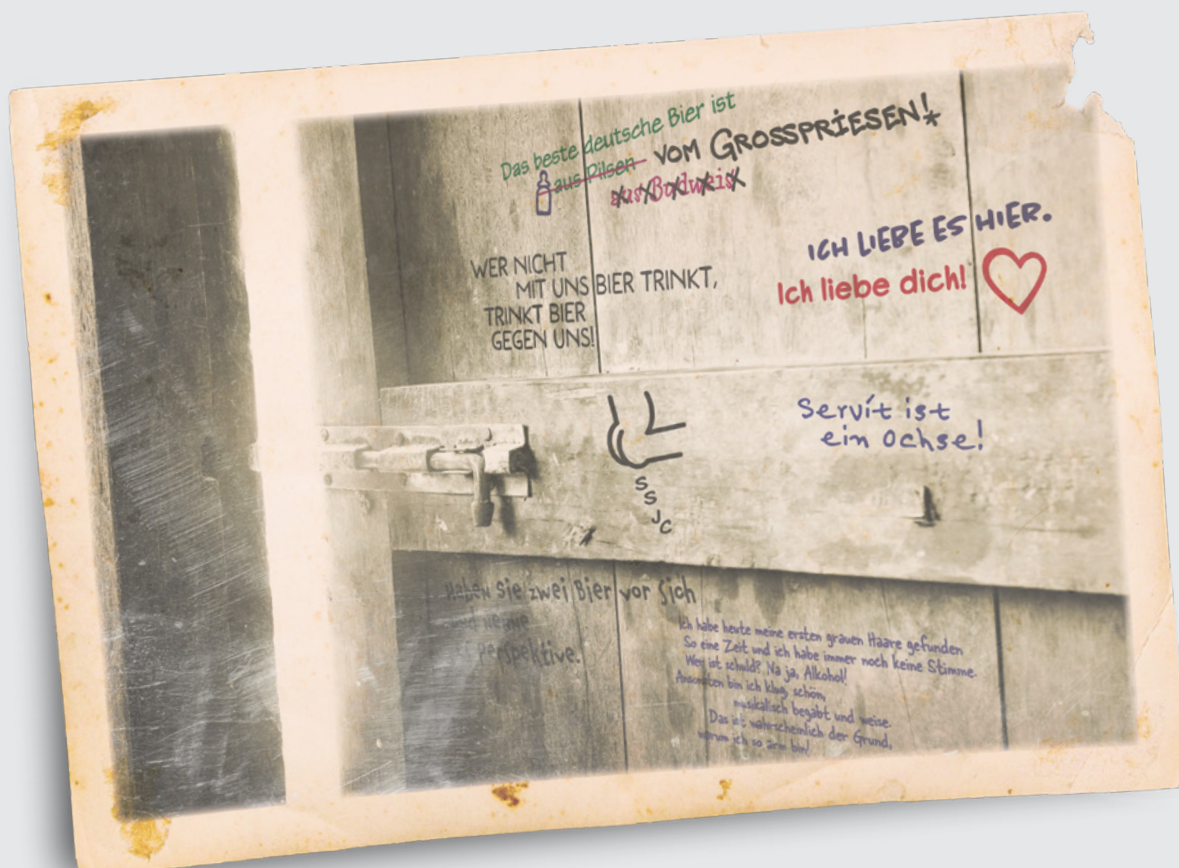
Dal si prý jedno pšeničné pivo, které zde vařili v Brauerei Graupen a údajně řekl: „Pěkné pivo studené, leč nadmíru zkalené“.

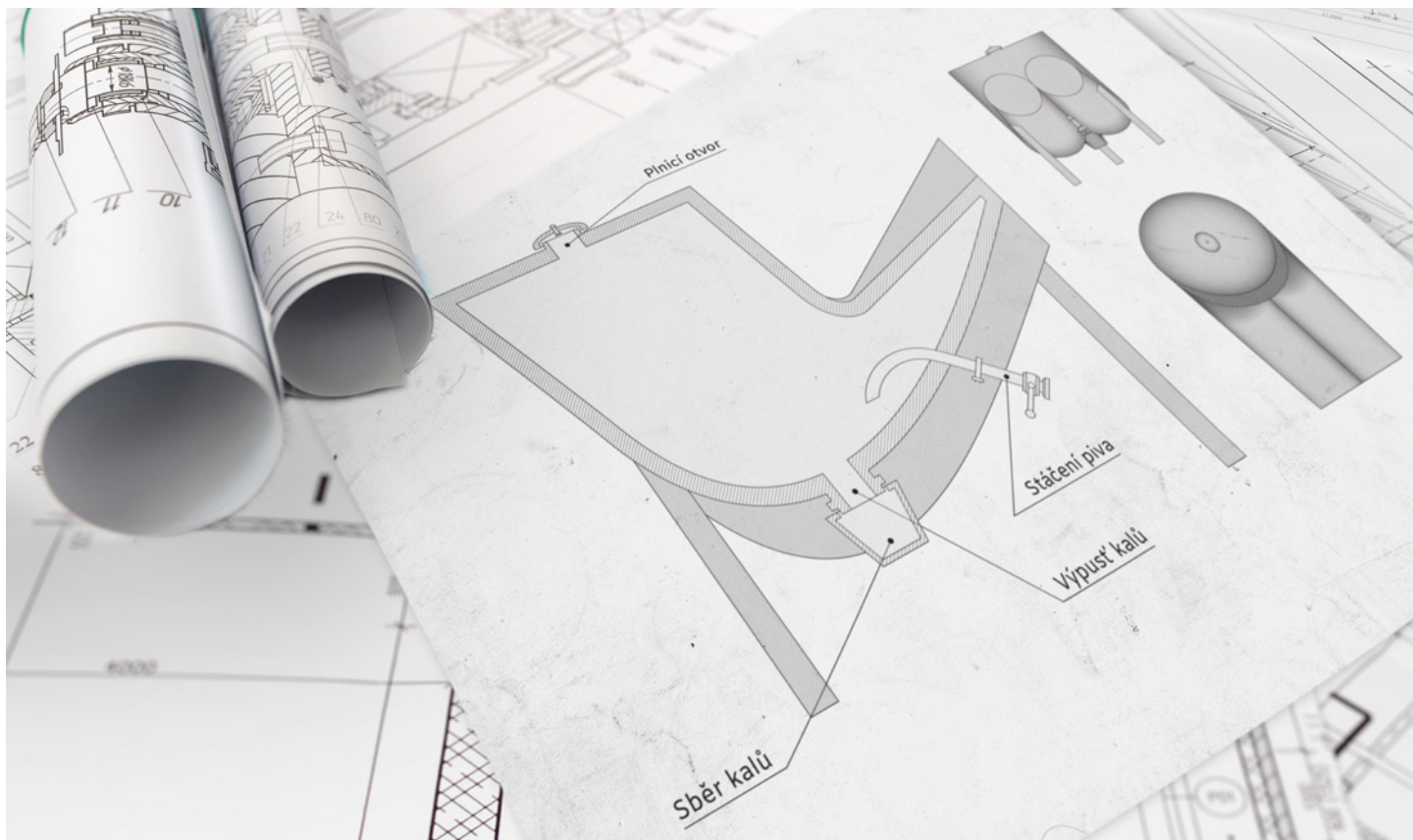
Povídá se, že při tom šlapání na Komáří vížku mu pivo ve střevech neudělalo dobře a tak pospíchal k výletní restauraci na vrcholu. Doběhl na poslední chvíli a usedl na zdejší toaletě.

Zde si prý řádně ulevil a v rychlosti načrtl SEDÁCKÝ sud na list balicího papíru, který zde byl k dispozici pro účel velké potřeby. Náčrtek pak údajně na místě zapomněl a nějaký vandal jej překreslil na dveře toalety z vnitřní strany. Asi jej dílo pobavilo, neboť jej překreslil i s písmeny SSJC – Sedácký Sud Járy Cimrmana.

Kresba se našla v devadesátých letech minulého století, značně poškozená různými nátěry při zásadní rekonstrukci restaurace po její privatizaci.

CIMRMAN
ZASTAVIL
NA JEDNO
V PIVOVARU
V KRUPCE





Pečlivým zkoumáním jsme se snažili rekonstruovat z dochovaného nákresu a z útržkovitých informací od pamětníků, kteří o myšlence Sedáckého sudu od velikána Cimrmana slyšeli, jeho možnou podobu. Jde samozřejmě jen o jistý model, který však již odpovídá dnešním technologickým možnostem výroby. Základem je shora plnitelná nádoba, která se plní uzavíratelným otvorem na vrchní části, zároveň má ve spodní části odtokový ventil. Tím se vypouštěly kaly, které se usazovaly v průběhu zrání piva. Druhá část, která je téměř horizontální však mírně stoupá svým dnem nahoru

a v místě, kde je dno o 1/10 celkové výšky nad nejnižší částí nádoby je další ventil, kterým se patrně stáčelo vyzrálé pivo. Usazené kaly byly odpouštěny průběžně v procesu zrání a jejich zbytek zůstal v prostoru pod výpustním kohoutem pro stáčení piva. Stáčené pivo tedy bylo výjimečně čisté a čiré, z hlediska kvality a stravitelnosti výrazně lepší i bez jakékoli filtrace, která se používá dnes.

Škoda jen, že tehdejší technologické možnosti byly nedostatečné pro větší rozšíření SEDÁCKÝCH SUDŮ v pivovarské výrobě.

**SEDÁCKÝ
SUD
JÁRY
CIMRMANA
OŽIVÁ**



Pšeničné pivo CIMRMANŮV SEDÁK je možné občas ochutnat. Na podzim jej vaří členové Krupského sboru právovárečného v dnešní Husitské ulici, naproti budově bývalého pivovaru.

K jeho výrobě používají upravený model tzv. Samospádového Sedáckého Sudu Járy Cimrmana (SSSJC).

Výhodou při konzumaci pak je i fakt, že toto pivo je po dohodě poskytováno zdarma, neboť výrobci domácího piva mají prodej přísně zakázaný zákonem.

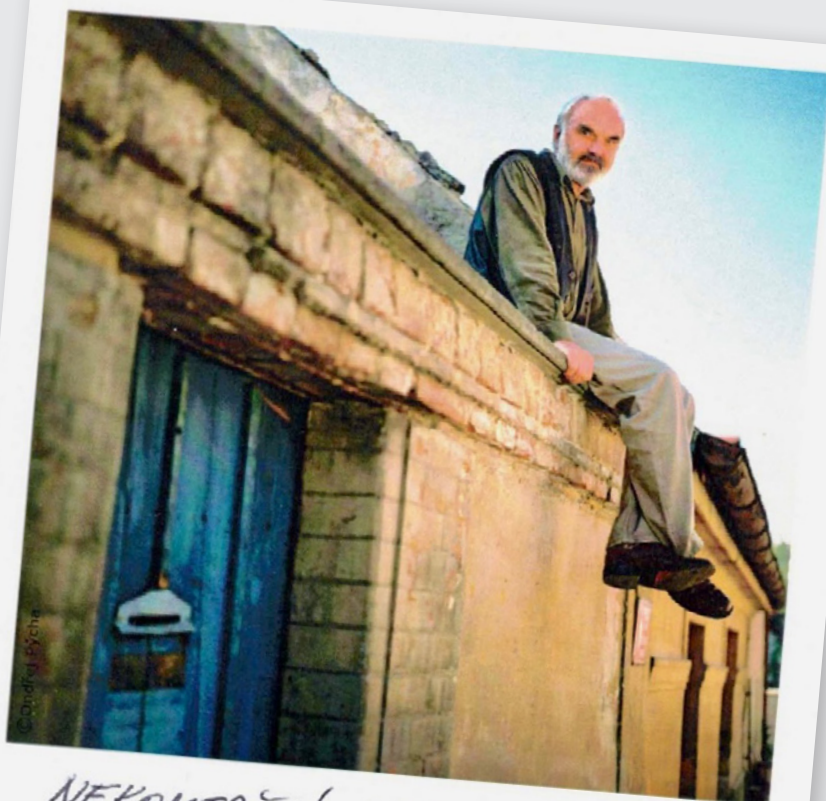
I zde však platí, že případná drobná nevolnost po požití je běžnou vlastností piva a není na závadu a tedy ani důvodem pro reklamaci.

Na záchraně geniální myšlenky
Sedáckého sudu Járy Cimrmana
se podíleli:

Magistr Jan Doubek,
velmistr Cechu domácích pivovarníků

CLDr. et. Ing. Radek Michel,
restaurátor technické dokumentace

Ing. Petr Jánský
konstruktér Sedáckého sudu



NEKOMERČNÍ PUBLIKACI SEDÁCKÉHO
SUDU JÁRY CIMRMANA POVOLUJE
A Z OKAPU ZDRAVÍ

Jan Kříd
2.10.2013