



národní
úložiště
šedé
literatury

Zavařujte doma aneb Historie zavařovací sklenice

Taussiková, Jitka
2020

Dostupný z <http://www.nusl.cz/ntk/nusl-538166>

Dílo je chráněno podle autorského zákona č. 121/2000 Sb.

Tento dokument byl stažen z Národního úložiště šedé literatury (NUŠL).

Datum stažení: 04.05.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní [nusl.cz](http://www.nusl.cz) .

Zavařujte doma aneb Historie zavařovací sklenice

Jak zavařovali naši předkové? Od měchuřiny, hedvábného papíru, pergamenu či celofánu ke gumovému těsnění a kovovým Twist-off víčkům – to je ve zkratce vývoj technologií konzervace ovoce a zeleniny do zavařovacích sklenic. Do skla se jídlo ukládalo již v 17. století, zásadní byl vynález gumového těsnění v roce 1880.

Domácí konzervace ovoce a zeleniny se neobejde bez specifických obalů, které mají v našich domácnostech dlouholetou tradici. Přední místo při tepelné sterilaci neboli zavařování ovoce a zeleniny samozřejmě zaujímá skleněný obal – zavařovací sklenice. Již v 17. století se zavařené ovoce ukládalo do sklenic a od 18. století se u nás rozšířilo zavařování do speciálních sklenic s vně přehnutými okraji. Zprvu se sklenice uzavíraly měchuřinou a převázaly motouzem. Měchuřina po vyschnutí sklenici neprodyšně uzavřela. Na stejném principu bylo také založeno pozdější používání pergamenového papíru a celofánu.

Pokud hospodyňky neměly výše uvedené věci k dispozici, mohly použít také silný hedvábný papír namočený v nesvařeném mléce nebo povoskovaný papír. Ke krátkodobému skladování ve sklenicích s užším hrdlem se také používala vata. Někdy se pergamen nebo celofán potíral vhodným lakem (např. šelakem) nebo i bílkem, aby se zabránilo vysychání obsahu sklenice. *„Jednou z metod bylo také parafinování marmelád a povidel ihned po jejich naplnění. Parafin se nejdříve rozehrál a potom se na povrch marmelády nalila tenká vrstvička. Tato procedura se opakovala ještě druhý den, aby povrch zůstal naprosto neprodyšný,“* doplňuje kurátorka Národního zemědělského muzea Lucie Kubásková.

Na marmelády se používaly převážně válcovité sklenice – marmeládnice, na džemy a rosoly sklenice pohárkovitého tvaru. Ovšem ideálním sklem pro konzervování byly tzv. patentní sklenice s neprodyšně přiléhajícím skleněným uzávěrem, které se začaly objevovat na přelomu 19. a 20. století. Zásahu na těchto sklenicích má německý chemik Rudolf Rempel, který v roce 1880 přišel s nápadem zavařovací sklenice s gumovým těsněním. (Licenci od něj koupil Johann Carl Weck). Tyto sklenice měly zabroušený okraj, na který se položil měkký pryžový (gumový) kroužek, na to se přiložilo skleněné víčko a po dobu tepelné sterilace se víčko ke sklenici zafixovalo kovovou pružinou (sponkou, perem). Po zahřátí víčko přilnulo a vnější vzduch nemohl vnikat do sklenice. Sklenice se otevíraly vytažením vyčnívajícího gumového kroužku, čímž se do sklenice dostal vzduch a ten zrušil podtlak, který držel skleněné víčko u sklenice.

Patentní sklenice dodávaly na trh různé továrny, jež k nim dodávaly i vlastní patentované, sterilační hrnce se speciální kovovou vložkou uvnitř, na které se sklenice položily, náhradní pružiny, podložky pod horké sklenice, úchyty na vyndávání horkých sklenic a podobně. Ke konzervaci ovoce a zeleniny se nejvíce osvědčily patentní sklenice se skleněnými víčky například od firmy J. Weck z Německa nebo sklenice REFORM systému Bareš-Till z Jevíčka na Moravě, které byly domácím a levnějším výrobkem, nebo patentní sklenice ULTREFORM firmy C. Stölzleho. Tyto sklenice se u nás objevily ještě před první světovou válkou. Později se k nim přidala ještě řada firem s vlastními uzavíracími patentními systémy jako patent INWALD, HERMETIC, OLCO, REX, VICTORIA apod. Od přelomu 20. a 30. let 20. století byl tento typ zavařovacích skel postupně zdokonalován.

Velikost patentních i nepatentních sklenic byla různá. Pro domácnost byla nejvýhodnější sklenice půllitrová, litrová a nejvýše dvoulitrová, poněvadž se po otevření obsah brzo spotřeboval. Ovšem jednotlivé patentní systémy byly jen málo kompatibilní a záměna jednotlivých částí byla obtížná. Rovněž způsob zavařování se často lišil, firmy tak vydávaly množství vlastních publikací s návody na zavařování.

Postupné zdokonalování těsnících vlastností konzervových skel vedlo ve 2. polovině 30. let k vývoji nového typu konzervového skla s profilovanými okraji, ke kterým lépe přiléhaly pryžové těsnící kroužky. Skleněné víčko bylo u těchto sklenic po sterilaci uchyceno gumovým těsněním pouhým podtlakem ve sklenici. Pouze po dobu sterilace se používaly pomocné prostředky pro uchycení víčka – kovová pera nebo plechová šroubovací víčka. Výhodou byla také zaměnitelnost prvků a bylo je možno zavařovat i v troubě. Sklenice s drážkou se nazývaly rýhovky a byly u nás nepoužívanější až do 60. let 20. století.

Vedle rýhovek se prosadily pro zavařování masa tzv. masovky, které měly čtyřboký pryžový kroužek, který byl pokládán na horní plochu okraje sklenice, na to se posadilo skleněné víčko a nakonec byla sklenice uzavřena velkým plechovým, šroubovacím víčkem. Rýhovky a masovky se vyráběly pouze pro domácí zavařování. Nevýhodou ovšem stále zůstávalo, že se skleněná víčka na okrajích snadno otloukla a potom se špatně uzavírala. Proto se začaly dělat pokusy s kovovými víčky, i když ta první hodně korodovala. První plechová víčka se uzavírala buď strojkem (systém Neo) nebo se přidržovala sponou (systém Ryol) či měla šroubovitou uzávěru (Bayol, Univers). V domácnostech se více uplatnila plechová víčka se sponou nebo se šroubovitou uzávěrou.

K progresivnějšímu vývoji došlo v 50. letech, kdy začala být používána kovová víčka uzavíratelná tzv. hlavou. V anglicky mluvících zemích jsou známa pod názvem OMNIA a v Německu pod názvem PANO. V roce 1955 začala sklárna v Kyjově vyrábět sklenice pro víčka OMNIA na export do Nizozemska a od roku 1964 byly dodávány i na náš trh, kde v polovině 70. let vystřídaly rýhovky. Víčka Pano se většinou vyráběla z ocelového plechu a víčka Omnia z hliníku. Sklenice s uzávěry Pano byly funkčně shodné s uzávěry Omnia. Sklenice na víčka Omnia se v domácnostech používají stále. Vyráběly se v různých velikostech (pro obsahy 120, 210, 280, 370, 500, 720 a 1000 g) a v různých tvarech (válcovité, soudkovité, cívkovité). Víčka se vyráběla o průměru 56, 68, 83 mm.

V domácnostech, ale především v průmyslu, se rozšířilo také používání sklenic s uzávěrem Twist off, který je založen na zašroubování víčka z ocelového plechu pomocí závitů. Historie uzávěru Twist-off u nás začíná rokem 1977, kdy byla zakoupena licence na výrobu těchto uzávěrů od španělské firmy VAC VEM Internacional Barcelona. Tento uzávěr byl nejdříve používán pro dětskou a kojeneckou výživu a dále pro kečup.

Víčka Twist-off se více uplatnila v konzervářském průmyslu, kde bylo snadnější zajistit odvětrání náplně, dostatečnou teplotu náplně i obalu, vzduchoparní prostor nad náplní, účinný vstřík horké páry pod víčko a následné hermetické uzavření sklenice. Sterilizace ovoce a zeleniny v domácím prostředí přetrvávala i do dnešních dnů a stává se čím dál oblíbenější. Spotřebitelé mají na výběr různé typy obalového skla, ale nejčastěji je stále využívaná sklenice uzavíraná víčkem Omnia o objemu 720 ml.

FOTO:

1. Zavařovací hrnec firmy WECK s příslušenstvím: zavařovací sklenice, teploměr, lžice, otvírák a kovová pera (NZM 86595)
2. Zavařovací patentní sklenice REX (NZM 86598/1)
3. Zavařovací patentní sklenice LIBS (NZM 57663, 57312)
4. Zavařovací sklenice se skleněnými víčky, pryžovými kroužky a kovovými perý – zvané rýhovky (NZM 58730, 57668, 58703)
5. Zavařovací sklenice se skleněnými víčky zafixovanými šroubovacími kovovými víčky – zvané masovky (NZM 58698, P88)
6. Zavařovací sklenice na víčko Omnia uzavíratelná tzv. hlavou (NZM 49350)
7. Zavařovací sklenice na víčko Omnia se sponou pro vícenásobné použití (archiv autora)

Národní zemědělské muzeum je státní příspěvková organizace zřízená Ministerstvem zemědělství. Zabývá se zejména tematikou zemědělství, lesnictví, myslivosti, rybářství, zahradnictví, potravinářství, zpracování zemědělských produktů, vývoje venkova a kulturní krajiny. Národní zemědělské muzeum má kromě hlavní výstavní budovy v Praze také další čtyři pobočky – Čáslav, zámek Kačina, zámek Ohrada, Valtice. Jednotlivé pobočky jsou zaměřeny tak, aby svou vědecko-výzkumnou, akviziční a prezentační činností komplexně pokrývaly zemědělství a jeho příslušné obory v celé šíři. Muzeum nabízí řadu lektorských programů a každoročně pořádá několik desítek tematických akcí pro veřejnost.

Více na www.nzm.cz.

Jitka Taussiková
tisková mluvčí, Národní zemědělské muzeum
Tel.: 604 867 970
tiskove@nzm.cz