

Chceme, aby náš mošt chutnal jako od babičky

5.9.2025 - | Krajský úřad Zlínského kraje

Nápoje vyrábí z ovoce, které roste přímo na Valašsku. Vsází na krajové odrůdy, ale rád experimentuje s příchutěmi. Výrobce moštu Jiří Šenkeřík z Valašských Klobouk získal letos krajské ocenění. O tom, jak s moštováním začínal a v čem tkví kouzlo ovocné šťávy z jablečné odrůdy jadernička, mluví v prvním díle nového seriálu Chuť Zlínského kraje.

První malý lis si pořídil v roce 2017. Neměl velké plány, mošt si chtěl vyrábět jen pro vlastní potřebu. Tehdy Jiří Šenkeřík z Valašských Klobouk ještě netušil, že se výroba ovocných šťáv stane jeho hlavní obživou.

Vůně čerstvě lisovaných jablek se brzy rozšířila mezi kamarády, pak mezi kamarády kamarádů a malý lis rychle přestal stačit. „Tehdy mě napadlo, že si pořídím větší technologii a zkusím začít podnikat,“ vzpomíná. Z koníčku se tak stala práce, která ho baví dodnes.

„Pořád mám různé nápady, přemýšlím nad příchutěmi a zkouším nové kombinace. Není to jednoduchá práce, během sezony si člověk vůbec neodpočine. V plavkách začínáme a v zimní bundě končíme,“ směje se.

Dnes má pět hektarů sadů a ročně vyrobí 8 až 10 tisíc litrů moštu z 15 až 20 tun jablek. V nabídce má okolo dvaceti druhů moštů – od čistě jablečných po kombinace s jahodami, malinami, mrkví, červenou řepou či rybízem. Každý recept vzniká zkoušením, ochutnávkami a rodinnou radou. „Na začátku jsme zvali celou rodinu, zkoušeli různé poměry a dávali jim ochutnat. To, co prošlo, jsme zařadili do výroby,“ popisuje.

Jiří Šenkeřík si zakládá na tom, že do moštů nepřidává nic než čistou šťávu z ovoce. Žádná sladidla, konzervanty ani aroma. A především – snaží se zpracovávat místní úrodu, nejlépe z původních vysokokmenných jabloní. „Mají úplně jinou chuť. Podle moštu už poznáme, která jablka byla šlechtěná – jsou sladká a šťavnatá, ale chybí jim plnější tóny a mikroživiny,“ vysvětluje. Stromy, jejichž plody do moštu používá, navíc nejsou nijak chemicky ošetřované.

Výjimečným produktem je mošt z odrůdy Jadernička moravská, kdysi hojně pěstované na východní Moravě. „Je to typická valašská odrůda, má sladkou, plnou chuť a spousta lidí říká, že jim připomíná dětství. Chutná jako od babičky,“ říká Šenkeřík.

Tento mošt už mu přinesl ocenění Regionální potravina, Česká biopotravina roku a nově i značku Chuť Zlínského kraje.

Kromě jablek z Jaderničky zpracovává i méně obvyklé ovoce – například švestky a trnky, které sousedé pálí na slivovici, on ale lisuje na mošt. Jako hlavní devizu vidí to, že používá ovoce, které vyrostlo přímo na Valašsku. Nenechává si jablka dovážet. V letech, kdy je slabší úroda, je kupuje od sousedů, aby zachoval regionální původ. Přestože shánění pomocníků je čím dál složitější, rodinný podnik jede dál. „Pořád nás to baví, a to je nejdůležitější,“ uzavírá.

Jak to vidí Renata Prchlíková, radní pro zemědělství a životní prostředí?

„Když se poprvé napijete, ani netušíte, že surovina, ze které se mošt vyrábí, pochází právě odsud. Není kupovaná, ale vyrůstá přímo tady na Valašsku, v sadech u Valašských Klobouků. Ta chuť moštu je natolik výjimečná, že to můžeme označit za pravou valašskou chuť.“

Chuť Zlínského kraje

Ocenění Chuť Zlínského kraje uděluje Zlínský kraj regionálním výrobcům potravin, kteří používají kvalitní suroviny ze zdejšího regionu. Cílem je podpořit je, aby se jejich výrobky dostaly k více zákazníkům. Navštěvujeme oceněné producenty a v Magazínu21 a na webu Zlínského kraje přinášíme jejich příběhy.

<https://zlinskykraj.cz/aktuality/chceme-aby-nas-most-chutnal-jako-od-babicky-68ba>