

Doutníkové ořezávací systémy

Doba doutníková značně pokročila a celá řada kuřáků doutníků již někdy ve svém životě zápasila s ořezávacím nástrojem na doutník. Také v našich končinách existuje velké množství ořezávačů různé kvality, proto je vždy třeba opatrně vybírat tak, aby vám ořezávač dobře sloužil.

U doutníkového „náčiníčka“ také je potřeba vědět, jaký typ řezu doutníku je vám bližší a s čímž se vám doutník ořezává nejlépe. Každý kuřák doutníku má svůj zavedený rituál, jak správně odstranit tu část doutníku, která se

vkládá do úst. Je to rituál natolik osobní, že se jen těžko určují ty správné a špatné metody. Spíše mějme na paměti zásadu, že doutník se snažíme ořezat tak, aby se nepoškodil a aby maximálně vynikla jeho chuť.

V zásadě rozlišujeme tři hlavní způsoby oře-

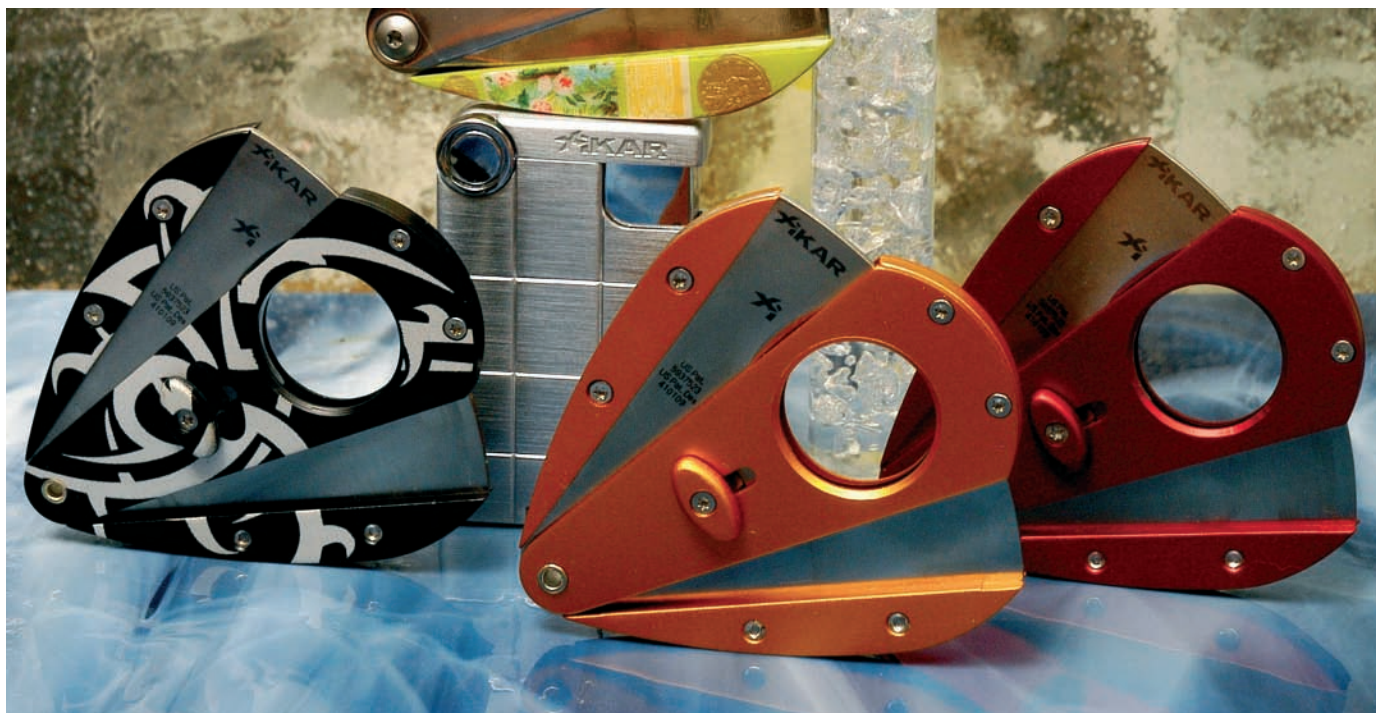
závání. Nejběžnějším způsobem je oříznutí doutníku ořezávačem. Ořezávače mají většinou tvar ruční gilotinky a to buď jednobřité nebo dvoubřité. Ideální je používat dvoubřité gilotinky, protože těmi se doutník lépe ořízne. Při použití dvoubřitého ořezávače je tlak na



doutník rovnoměrně rozložen. U jednobřítých gilotinek se může doutník vzepřít a při ořezu jej můžete poškodit. Gilotinky lze s úspěchem používat na všechny klasické velikosti doutníků,

do úst. Ideální je oříznout doutník tak, aby nám část krycího listu držela doutník pohromadě. Někdo před oříznutím konec doutníku lehce zvlhčí ústy a teprve potom jej ořízne. Řez je pak

Další způsob ořezání doutníku je tzv. klínovým řezem. V hlavičce doutníku se vyřízne klín ve tvaru „V“. Tento způsob doutníku odkryje část povrchu a to ulehčí tah doutníku. Při nespráv-



ovšem rozevření nože je limitované. Začínající nebo příležitostní kuřáci doutníků si mohou natrénovat ořezávání na například poškozených doutnících nebo cenově zvýhodněných doutnících. Je potřeba dostat do ruky jistotu a při řezu se nebát, že doutník poškodím. Samozřejmě i zde platí úsloví: těžko na cvičišti a lehký na bojišti. Univerzálnějším typem ořezávače jsou bezpochyby nůžky různých velikostí. Ty mají větší rozpětí a mohou oříznout doutníky větších velikostí a to i takový doutník, jakým je například Stanislav Jumbo. Nůžky můžeme lépe udržovat, není u nich tak krkolomné čištění jako u gilotinek. Doutníkové nůžky nebo kvalitní ořezávač s doutníkovým popelníkem by měl být samozřejmostí například v luxusních hotelech, kde mají zařízení kuřácký salónek.

Gilotinkami či nůžkami ořízneme doutník asi dva milimetry od konce. Jestliže je doutník zakulacen, ořízneme jej v místě, kde končí ohyb doutníku a plošinka špičky. V případě, že doutník ořežeme více, budou nám částečky vnitřních listů vbíhat

čistý a bez popraskaného krycího listu. Pokud se nám řez nezdaří a je silně roztřepen krycí list, můžeme doutník znovu oříznout. Je třeba však potahovat pomalu, jakoby s doutníkem dýchat.

ném kouření může být kouř takto ořezaného doutníku v některých případech horký a bude produkovat více popela. Doutník totiž bude rychle prohořívát středem. Tento řez však není vhodný pro ty kuřáky, kteří mají tendenci



žvýkat konec doutníku v ústech. Pokud je konec doutníku silně rozžvýkán, doutník se hodně otevře a nepříjemný kondenzát z tabáku může vniknout do úst nebo zcela zablokuje tah doutníku.

Třetím způsobem je oříznutí vrchu doutníku kruhovým nožem, někdy se mu říká i „vyštipovač“, kdy vznikne řez zvaný „býčí oko“ nebo úzký váleček. Ořezávač typu „býčí oko“ je vybaven břitvou, která je zakončena dutým kruhovým ostřím. Ta se zařezává do hlavy doutníku

denzát může úzký otvor pro tah zcela ucpat. Většina těchto ořezávačů ve tvaru různých nábojnic a válečků má velmi efektní tvar, nicméně začátečníci by se jich měli spíše vyvarovat. Pro začínající kuřáky doporučuji například ořezávač od americké firmy Xikar. Xikar nabízí celou řadu velmi kvalitních ořezávačů. Základní tvar Xi je v současnosti nejrozšířenějším a nejoblíbenějším ořezávačem v doutníkovém světě. Tato firma totiž povznesla obyčejný ořezávač na designovou hračku při absolutní kvalitě ořezu

tlak celé dlaně. Pouze vložíte doutník do otvoru a tlakem v dlaní doutník oříznete. A navíc v případě, že nemáte po ruce doutníkový popelník, může otevřený ořezávač sloužit na odložení doutníku. Firma Xikar dává na své výrobky 20 let záruku. V nabídce najdete velké množství různých designových typů, ale princip ořezu zůstává stejný. V tomto případě doporučuji zůstat u kvality neboť na trhu existují různé náhražky i tohoto systému.

Pro vášnivě kuřáky doutníku jsou velmi praktické i stolní gilotiny, které jsou však nesrovnatelně dražší než gilotinky kapesní. Jsou však atraktivní ozdobou každého pánského kuřáckého koutku či stolu. Při výběru stolní gilotiny je dobré vybrat takovou, která je vybavena značkovým a hlavně kvalitním ořezávacím nožem, například od firmy Solingen.

Zkušený kuřák doutníku dělá řez sebejistě a rychle jako chirurg. Řez musí být hladký.

Někdy se může stát, že doutník, který bude správně oříznutý, bude mít špatný tah. Takový doutník byl pravděpodobně příliš utažen v továrně. Většina doutníkových manufaktur má speciální přístroje na zkoušku tahu, ale každý doutník je ručně vyrobená věc a nemusí být vždy stoprocentní. Bohužel se s takovým doutníkem nedá nic dělat, raději jej odložte, než se zbytečně trápit. Doporučuji se spolehnout na dobré a zavedené značky, kde jsou tyto případy spíše ojedinělé. Zcela opačným jevem může být doutník, který hodně rychle prohořívá. To nám signalizuje, že tabákové listy nebyly řádně stlačeny, a proto má doutník nadměrný tah.

Nebojte se vyzkoušet si různé typy oříznutí doutníku. Jen tak si můžeme vybrat to nejpohodlnější oříznutí. V případě že se hodláte doutníkům věnovat více, bude pořízení dobrého ořezávače nezbytností. Je dobré investovat do kvality se zárukou. Pokud si nejste příliš jisti vlastním výběrem, je u nás řada specializovaných prodejen, kde vám zaručeně poradí.

Více informací o různých typech ořezávačů najdete například na webových stránkách firmy Mostex import – export a to na www.mostex.cz.



otáčivým pohybem. Při ořezávání doutníku vyštipovačem musí mít kuřák na paměti, že pokud bude veden řez doutníku příliš do hloubky, doutník bude rychle prohořívát středem. Díky úzkému otvoru v doutníku si kuřák nemůže vychutnat celou kompozici doutníku a kon-

bez námahy. Ptáte se, jak je to možné. Jedná se totiž o systém dvou gilotinek, které se otevírají malým posuvným výstupkem. Japonské nože se o sebe navzájem ostří v případě, že ořezávač Xi otvíráte a zavíráte dlaní. Způsob ořezu je velmi jednoduchý, neboť k tomu využíváte