

# HALINA PAWLOWSKÁ

LUBOMÍR  
TEPRT

AŽ SE  
MĚ DCERA  
ZEPTÁ

motto



motto



**Halina  
Pawłowska**

**Lubomír  
Tepřt**

*Až se mě dcera zeptá*



# HALINA PAWLOWSKÁ



LUBOMÍR  
TEPRT

AŽ SE  
MĚ DCERA  
ZEPTÁ



Praha 2012

*Našim veselým dcerám  
Natalce, Nadě a Ireně*

© Halina Pawlowská, Lubomír Teprt, 2012

Cover photography © Barrandov Televizní studio a. s., 2012

**ISBN 978-80-7246-679-5**

# PROLOG

Moje dcera se zamilovala, porodila dítě a spolu s přítelem se přestěhovala ke mně. Do našeho domu do přízemí. Dcera hodně lpěla na svém soukromí, a tak si nechala na schodiště přidělat masivní dveře, abychom je nerušili. Hned první den po nastěhování dveře se skřípotem otevřela asi patnáctkrát, druhý den třicetkrát a teď už se ani nenamáhá s tím, aby dveře přitáhla k sobě. Má dcera sama porušila zákaz narušování osobní integrity tím, že se mě nutně musela na něco zeptat. Konkrétně dcera potřebovala vědět, jestli má dusit zeleninu do polévky na másle, anebo na oleji, jestli lze rybu osmažit v troubě, jestli šunka má být v lednici ve fólii, anebo radši ve staniolu... Na některé otázky jsem své holčičce dokázala odpovědět, na některé problémy, které jí vyvstaly, jsem já sama nikdy nenara-



zila, něco jsem zapomněla a o spoustě věcí jsem neměla ani tušení. A tak jsem požádala svého dlouholetého kamaráda Luboše, aby mi s radami pro mou dceru pomohl. Věděla jsem totiž, že Luboše po třiceti letech zmohly jeho šéfovské role v časopise a novinách a že ho daleko víc než žurnalistické kauzy, bulvární zápletky a reklamní life style začalo zajímat to, co jíme.

Byl výkonným šéfredaktorem *Glancu*, když nenápadně bokem vystudoval střední odbornou gastronomickou školu a na vizitku si pod své jméno vedle titulu PhDr. dal s pýchou dotisknout novou funkci: kuchař. Luboš každý víkend ohromuje na hradě Červený Újezd svými pekařskými zázraky. Stal se totiž specialistou na staročeskou kuchyni a peče nejen úchvatné buchty, ale taky nám už neznámé beneše, zelňáky nebo bochánky s mišpulo-  
vou náplní.

Luboš posledních asi deset let „studoval“ jídlo i teoreticky, nasbíral asi dva tisíce poznatků a vybral jich pro mě víc než pět set.

A tak vznikla knížka, kterou držíte v ruce.

Jsou v ní Lubošovy odpovědi na otázky mé dcery a jsou v ní mé gastronomické vzpomínky, pocity, historky a názory. Troufám si totiž tvrdit, že i já jsem odborník na jídlo. Proč?! Protože už jsem toho  
SNĚDLA HODNĚ!

# 1.

## Jelita mám v rodině

Mojí dceři konečně přivezli kuchyň. V duchu poslední doby maličko připomíná patologii s elegantními mramorovými plochami, speciálním nerezovým nádobím a prázdným pultem, který čeká uprostřed místnosti na zohavenou mrtvolu. Má dcera asi hodinu po instalaci přiběhla do mé gastronomické svatyně, smetla ze židle kupu novin, osladila si medem čaj, který si nalila z konvičky ve tvaru medvěda, a zeptala se: „Jaký bylo první jídlo, který si pamatuješ?“

Mojí dceři šlo o to, aby otec jejího dítěte (její přítel, s kterým bude mít možná někdy svatbu) poprvé v jejich nové kuchyni ochutnal něco tak úchvatného, že to bude nezapomenutelné!

Trvalo mi to asi hodinu. Seděla jsem ve tmě, koukala na temnou Vltavu pod našimi okny a snažila si

vybavit lahůdku, která mi uvízla v mé zvětralé paměti. A pak to najednou přišlo. A i když venku prostě vládla deštivá, mlžnatá zima, tak jsem ucítila vůni horkého léta. Slunce, které vyžrálo trávu u lesa, a klády, z kterých tekla pryskyřice jako těžké slzy... Navzdory idylickému obrázku úplně první jídlo, jehož chuť si vůbec dokážu vybavit, je velice neromantické. Je to totiž **krevní tučnice!**

To bylo tak:

Jezdili jsme tehdy na letní byt do Podkrkonoší. Byli jsme hodně chudí. Nikdy mě to sice nenapadlo, ale s odstupem let mi došlo, že důvodem našeho prázdninového stereotypního jídelníčku byl právě nedostatek peněz. Máma byla učitelka, brala, jako ostatně učitelé vždycky, málo, zato měla 55 dní léta úplně volno.

Do Podkrkonoší jsme jezdili proto, že městečko Pecka bylo vyhlášeným rekreačním střediskem za první republiky a můj tradic dbalý otec i později odmítal připustit jinou, socialismem dost hnusně poznamenanou, podhorskou realitu. Protože jsme neměli na drahé kotlety a vinné klobásy, koupila moje máma do zásoby konzervy krevních tučnic. Šlo vlastně o osolenou, zahuštěnou vepřovou krev. Později se prodávala i husí krev, ta se však považovala za lahůdku, a byla proto mnohem dražší. Krevní tučnice byla v podstatě stejná, jako je náplň v jelitě,

bez krup a žemlí a bez koření a bez střívka. Jedna konzerva stála tehdy 3 Kčs a máma obsah smažila na cibulce s trochou česneku a jako přílohu jsme tradičně měli vařené brambory a salátovou okurku nastrouhanou v sladkokyselém, dost opepřené zálivce. Na brambory máma vždycky ukrojila kousek másla a taky je někdy posypala šnytlíkem. V mých vzpomínkách byly brambory jásavě žluté, tučnice (Bože! To je hnusný výraz!) se mi kořeněně rozplývala na jazyku a okurkový salát chladivě osvěžoval. Ještě teď mám na tohle jídlo chuť! Přísahala bych, že od té doby jsem na žádné zabijačce nejedla nic lahodnějšího.

Vždycky jsme obědvali v malém pokojíku, který nám naši „letní“ domácí zařídili na půdě. Viděli jsme oknem lesy a kopce, a když bylo jasno, dohlédli jsme až ke špičce Sněžky. Půda voněla senem, dřevem a prachem, ale tehdy jsem ještě neměla alergie, a tak mi to nevadilo. Byla jsem dokonce natolik fit, že jsem mohla mít i kočku. Vozili jsme ji na prázdniny z Prahy. Vodila jsem Číču na obojku a okolní místní kočky si o ní musely myslet, že je retardovaná. Číča si z nedostatku udělala ctnost. Tvářila se arogantně. Seděla na okně jako sfinga a kocouři z celého kraje po ní šíleli...

Když jsme neměli prejt, jedli jsme houby. Každý den ráno v devět, ať lilo nebo bylo vedro, vzal můj otec vyřezávanou hůl a zavelel: „Do lesa!“

A já šla. Dost neochotně. Lákala mě úplně jiná zábava. Chtěla jsem s Květou Rulfovou sedět na pumpě a šít na panenky. Chtěla jsem s Janou Seifertovou jít k potoku a vyhlížet kluky a taky jsem chtěla s Danou Reinhartovou sjíždět po zadku po schodech z půdy až do sklepa. Ale ne, musela jsem do lesa! Z lesa jsme nosili úlovky. V Podkrkonoší dodnes rostou hlavně suchohříby. Jejich sametově hnědé hlavičky jsem vyhlížela v roští a v borůvčí a pak jsme je doma měli buď na sádle s kmínem a vejci, anebo taky se zelenou paprikou a uzeným špekem. Když jsme měli štěstí, dali jsme si bedly jako řízky anebo jsme si pravé hříbky osmažili v pařížském těstíčku. Taky jsme zavařovali ryzce a občas otec našel syrovinku a tu mi pak nakrájel a posypal solí...

Mé prázdninové zážitky v dceři probudily její vlastní teenagerské vzpomínky. Nebyla jsem nadšená, měla jsem totiž špatné svědomí.

Když bylo mé dceři asi třináct, rozhodla se, že jíst maso je odporná záležitost. Stala se vegetariánkou. Ve čtrnácti se přidala ekologicko-ekonomická uvědomělost. Má dcera nejen nejedla maso, lososa a vejce, ale odmítala vše, co vyrobily nadnárodní korporace. Bylo dost vysilující ji žít. Můj muž si pořídil lupu, aby dokázal přečíst miniaturní písmo s informacemi o původu potravin. Byli jsme v šoku z toho, že téměř všechno, co se nám dostalo

do kuchyně, vzniklo díky nadnárodním korporacím, a abychom vůbec měli co jíst, tak jsme původní obaly likvidovali a často jsme je, jak špioni, vynášeli za tmy z bytu a házeli je do odpadkových košů daleko od našeho bydliště.

Naše veganská dcera byla totiž nejen bystrá, ale i děsně podezřívavá. A když zjistila, že požíla mnou podstrčené špagety od firmy Nestlé, tak se tak zatvrdila, že na nás měsíc nepromluvila. Fakt to bylo dost náročné. I o dovolených. Tehdy jsme jezdili do Rakouska k jezerům a Nataška konzumovala jen koblihy a chleba se sýrem. Proto jsme byli v šoku, když si najednou suverénně objednala **blutwurst**. Dcera neuměla německy, nevěděla, že blut je krev a wurst buřt. Papala v domnění, že jde o něco zcela nezávadného snad ze sóji a zeleniny a byla nadšená. My jsme zbaběle mlčeli. Byli jsme taky nadšení, že dítě konečně pozře něco, co má bílkovinu, a možná jsme byli zticha i ze zlomyslnosti, protože jsme byli přesvědčení, že dceřino vegetariánství je jen trapná pubertácká póza. V každém případě z dceřiny jelitové záliby a z mé posedlosti po tučnicích vyplynulo jasně, že gastronomické geny se u nás v rodině dědí.

„Z čeho byla ta tučnice?“ zeptala se dcera.

„Z krve. Jako blutwurst!“ řekla jsem a dcera trochu zbledla a pak řekla statečně, jakoby nic:

„A něco jinýho jste už v Pecce nejedli?“

A já musela rozkošnický mlasknout, protože jsem si vzpomněla na úžasné bramborové placky naší paní domácí Ludmily Stuchlíkové. Pekla je přímo na peci a k nim mi často nandala plný talíř kysela.

„Hm! Ale co mám teď, mami, uvařit, aby na to Tomáš nezapomněl?! Všechno, cos mi řekla, je moc... moc staromódní! Víš co, já udělám lasagne!“

Mrzelo mě, že jsem svou dceru neinspirovala, ale moje staromódní chutě inspirovaly mě a já se rozhodla, že si zmapuju, co památného jsem snědla a co by stálo za to si zopakovat.

Má dcera dělala lasagne asi dvě hodiny. Udělala bešamel, dusila rajčata, krájela cibulku a smažila maso. Přitom měla puštěnou televizi a kochala se sex-appealem Hughu Granta v často reprízované komedii *Čtyři svatby a jeden pohřeb*. Kochala se tak mocně, že na lasagne, které se pekly v troubě, úplně zapomněla.

Z grantovského vytržení ji vytrhl až její přítel. Vrazil do dveří, vyrval z trouby zčernalou specialitu, otevřel okna a zařval:

„Ty seš takovej debil!“

Tento příběh nakonec našel svou pointu. Jsem totiž přesvědčená, že TOHLE Tomášovi má dcera jen tak nezapomene!

## **Bramborové placky podle paní Stuchlíkové**

**1 kg brambor, hladká mouka, 5 stroužků česneku,  
sůl, pepř, máslo**

*Syrové brambory nastrouhej na jemném struhadle, slij vodu, osol a opět sced'. Přidej hladkou mouku, sypej ji tak dlouho, dokud těsto nebude připomínat hustou kaši, opepři, přidej 5 stroužků česneku. Sběračkou vlij (těsto ale není moc řídké, spíš ho rozetři) přímo na plotnu nebo teflonovou pánev (bez tuku), placička by měla být velká jako podšálek z kávového servisu, rychle ji otoč špachtlí a peč tak minutu z každé strany. Osol. Omasti osoleným rozpuštěným máslem. A aby ti máslo nekapalo, placičku zaviň jako minipalačinku a rychle ji šoupni do pusu!*



## **Kyselo**

**Na kvásek: 3 lžíce žitné mouky, voda  
sušené nebo čerstvé houby, sádlo, 4 vejce,  
4 velké brambory, pažitka**



*Kyselo je podkrkonošská hustá polévka, jejímž základem je chlebový kvásek, ve kterém se zavaří houby. Polévka má zvláštní kyselou chuť, která mému muži vždycky při prvním soustu připadá málo anebo moc kyselá. Přesně jako Trautenberkovi z Krkonošských pohádek. Teprve po druhé lžíci začne můj muž labužnický koštovat a většinou si pak nechá přidat celý talíř...*

*V Podkrkonoší prodávají pravidelně chlebový kvásek běžně v obchodě. Můžete si ho ale udělat i sami. Na Googlu najdete množství receptů. Já preferuji tento:*

*Žitnou mouku dej do hrnku – tři hluboké lžíce, přilij dvojnásobné množství vody. Další den dolij poloviční množství vody, další den zase trochu vody... Stačí ale jen 24 hodin a kvásek ti „ožije a vyskočí“. Pak lze hned použít.*

*Kvásek rozmíchej asi s 1,5 litru vody. Osol, vař na mírném plameni, dokud nezhoustne a nebude se lesknout. Když máš čerstvé nebo sušené houby, tak je vař společně s kváskem. Když máš mražené hříby, udus je zvlášť na sádle a přidej je do kysela, až když bude hotové.*

*Usmaž 4 vejce na másle, posypej šnytlíkem, uvař 4 velké brambory na loupačku. Finální postup je tento: brambory oloupej, nakrájej na osminky, do hlubokého talíře nalej polévku s houbami, navrch polož brambory, usmažené vajíčko a posyp šnytlíkem.*



*POZOR! Do kysela se nepřidává smetana. Šlo o pokrm chudých horalů, kteří měli jen brambory z kamenité půdy, vajíčka od hubených slepiček a to, co jim vyrostlo v lese nebo na zahrádce!*

# A

Když chceš upéct něco rychleji s pomocí **ALOBALU**, tak fólii vždycky trochu pomasti a polož lesklou stranou k pokrmu a matnou stranou ven. Matná strana se k pokrmu častěji připeče, a navíc odráží teplo hůř než lesklý povrch.

*Uzeniny zabalené do **alobalu** neoslznou tak rychle jako v neprodyšné potravinové fólii nebo v lesklém uzenářském papíru.*

Potraviny, které jsou aromatické a které by v lednici zbytečně zaváněly, zabal do alobalu. Vstřebává totiž pachy – **na rozdíl od igelitu.**

Zralý **ANANAS** poznáš podle zelených listů – když jdou utrhnout snadno, je plod zralý a sladce voní. Tmavé a měkké skvrny na ananasu znamenají, že je dužina otlučená nebo přezralá.

Čerstvý ananas nekrájej stejným a neomytým nožem, kterým jsi loupala slupku. Slupka čerstvého ananasu obsahuje kyselinu, která může u citlivějších osob vyvolat alergii v ústech a na rtech. **!!!**

*Čerstvý ananas a šlehačka se nesnášejí. Ananas má totiž v sobě enzymy, které šlehačku srazí. Když ananas ale nejdřív trochu podusíš, máš vyhráno.*

## Aniž

Hodně aromatické koření podobné chuti lékořice. Zabraňuje nadýmání, proto se přidává do aperitivů. Použijte ho při kořenění sýrových pomazánek, pečiva, moučníků, kompotů, červené řepy...

*Při čištění **ARTYČOKU** musíš stonek dole vylomit, ne seříznout! S vylomeným stonkem se totiž vytáhnou i vlákna, která způsobují hořkost této lahůdkové zeleniny.*

K přímé konzumaci se hodí **AVOKÁDO** změkklé na povrchu, tmavé skvrny na slupce nevadí. Avokádo je vhodné kombinovat např. s uzeným lososem k přípravě lososového tataráku a řady jiných delikates (avokádo, olej, cibulka, česnek, minirajče, šťáva z limetky, pepř a sůl = „guacamole“, skvělá pomazánka).

## B

*Třená **BÁBOVKA** bude křehká a vláčná, když při tření žlutků s cukrem budeš postupně přidávat tolik lžic vlažné vody, z kolika vajec bábovku připravuješ.*

**Bábovka** se snadněji vyklopí, když formu předem vymažeš tukem (nejlépe sádlem), vložíš ji na chvíli do lednice, aby tuk ztuhl, a teprve pak vysypeš strouhankou nebo moukou; mouka se totiž do tuku nevsákne.

**Bábovku** dávej péct vždycky do vyhřáté trouby (180–200 °C) a po 10 minutách peč už při mírnější teplotě (150–160 °C). Platí to i pro vánočku.

Před vyklopením bábovky povrch formy přiklop rovným talířem a formu obrať. Nevypadne-li bábovka hned, oblož dno formy utěrkou namočenou ve studené vodě.

Po ostrém kořeněném jídle je vhodné servírovat jako dezert **banán**, protože umí neutralizovat ostrou chuť. Pálení v puse po něm rychle přejde.

Rozmačkaným měkkým banánem můžeš nahradit v kuchyni momentálně chybějící vejce.

Slupkou od banánu se dají rychle vyleštit boty.

**Bazalka**, ale i kopr, pažitka a petrželka jsou dost citlivé na teplo, a proto je do jídla přidávej až těsně před dokončením pokrmu nebo přímo před servírováním, jinak ztratí aroma.

„Béčamel“ je světlá omáčka používaná nejvíc ve francouzské kuchyni k přípravě jiných omáček. **BEŠAMEL** připravíš ze světlé jíšky a mléka například v poměru 50 g tuku, 60 g mouky a 0,5 l mléka (smetany).

Bešamelem nastavuj majonézu a pomazánky.

## 2. Bože můj, jsem tak tlustá!

Už asi od mých deseti let jsem byla velice háklivá na slovo TLUSTÁ! Úplně jsem tenhle výraz eliminovala ze svého slovníku. A když i někdo o někom jiném řekl, že je tlustý, brala jsem to osobně.

Asi proto, že ve třetí třídě jsem v zimě nosila kožich, který mi přivezl strýc Michal z Ukrajiny a který byl tak úzký, že jsem v něm nemohla zvednout ruce. Vypadala jsem v tom kožichu jako bača kombinovaný s medvědem a to nemohlo uniknout propadlíku Eklovi, který – věren svému odpudivému jménu – se ke mně hnusně choval. Křičel tehdy před školičkou: „Jsi vepř!“ a házel po mně sněhové koule. Šlo asi o šikanu, ale tehdy se to tak nebralo. Nadávka VEPŘ mi ale začla ležet v žaludku a dodnes jsem se z toho nevzpamatovala.

POZOR! Nebyla jsem nakynutý, břichatý tloušťík, byla jsem dívenka s mocným zadkem, mánesovskými stehny a přebujelou hrudí. Rozměrnost mých proporcí se zvětšovala a zmenšovala (to málokdy) s věkem a kily... Boj o přežití ve světě hubených trvá od počátků mého žití dodnes...

„Bože, já jsem TAK tlustá!“ vzdychla moje dcera, když stála před zrcadlem a nespokojeně pozorovala svou sedmapadesátikilovou figurku.

„Co mám vařit? Co mám jíst? Potřebuju zhubnout!“

Mlčela jsem. Nepřipadalo mi vhodné, abych zrovna JÁ své dceři diktovala ZARUČENÉ diety, které na mě ZARUČENĚ nefungovaly. Rozhodla jsem se ale seznámit ji – aspoň rámcově – se svým marným bojem za štíhlost krásnější!

Diet jsem držela samozřejmě spoustu. Řekla bych, že by to vydalo na tisíce. Některé byly nechutné, některé dobré a většina z nich úplně na nic.

Určitý pozitivní posun jsem na váze zaznamenala, když jsem jela do odtučňovacího tábora. Docent Šonka (hubený jak nit) tam provozoval hubnoucí kurzy, jejichž základem bylo, že se denně málo jedlo a pět hodin se cvičilo.

Vzpomínám si dobře, že jsme v Roudnici jedli hlavně zeleninu, tvaroh a rýži a občas jsme jako bonus dostali půl párku. Docent Šonka měl na talíři párek celý, chodily jsme kolem něj jako hladové lvice a on se

na nás smál a říkal: „Až budete hubený jako já, dám vám kousnout!“

Myslím, že měl tehdy docent veliké štěstí, že jsme ho my – tlupa tlustých teenagerek – nesluply k tomu párku jako oblohu.

Docent Šonka mě měl docela rád, ale vadilo mu, že nejsem typický tlouštíček. Říkal, že tuk nemám pod kůží, že jsem jako prorostlý bůček, pěkně pevný, a že v mém těle si vysloveně zařadil ženský hormon, který zvýraznil mé druhotné pohlavní znaky. Mé druhotné znaky hrály v Roudnici dost velkou roli, protože si mě chtěl vzít za ženu Ďuro – tlustoch ze Slovenska – a taky jsem měla dost velký úspěch u basketbalistů, kteří se s naším kurzem dělili o tělocvičnu...

Protože mě měl docent Šonka docela rád, pozval mě k sobě do nemocnice a nabídl mi, že u něj mohu čtrnáct dní hladovět. Nechala jsem se hospitalizovat. Pak jsem mohla pouze vodu, kávu a čaj. Docent Šonka mne denně sledoval a já snila o čokoládě, pečeném kuřeti, hranolkách, štrúdlu, ale hlavně o tom, jak vyjdu z nemocnice lehká jako motýl, dlouhonohá jako modelka a jak všichni muži, kteří mě spatří, omdlí šokem, protože takovou krásu ještě neviděli! Že má láska Honza se mi stulí k nohám a bude navždy můj, a že já – BOŽSKÁ NÁDHERA – budu mít celý život vše, co si budu přát!



Třetí den hladovění zvířecí touha po každém soustu trochu polevila. Sedmý den jsem začala mít pocit, že se lehce vznáším a svět vůkol je v divné mlze. Čtrnáctý den jsem dostala bujon a docent Šonka nespokojeně mžoural do papírů. Zhubla jsem o sedm kilo, a to mu připadalo docela málo. Docent věděl, že jsem opravdu nepozřela ani deko, že to jen můj metabolismus nereagoval tak rychle. „Příště tu budou hladovět jen opravdoví tlustoši!“ halekal Šonka, já mylně podlehla dojmu, že nejsem tlustoch, a koupila jsem si pískově bílé kalhoty, v kterých jsem měla nohy jako řecké sloupy.

„Co mám jíst, abych zhubla?“ zeptala se znovu dcera a mně bylo jasné, že nechce slyšet, že vařený kuřecí plátek by byl nejlepší.

Takže co jíst, aby to dceři chutnalo a kila šla dolů jako po másle?

„Co třeba zkaramelizované dušené kapustičky? Vynikající jsou taky pečená rajčata s toustem! Mně osobně moc chutná brokolice s vejcem. Doporučit mohu i kedlubnu plněnou sýrem nebo polévku s kuřetem, které se máčí do dipu...“

„Chci to kuře. Zeleniny jím tolik, že si připadám jak králík.“ Nepřipomínala jsem dceři, že asi pět let tvrdila, že lidi jsou od přírody býložravci, a vydala jsem se hledat kuře, které by jako kuře vypadalo a má matka by o něm nemohla říct, že je to „bílá

mrtvola“. Bio kuře za 450 korun kilo mi, samozřejmě, připadalo přemrštěně drahé, ale co bych pro dobrou linii mé holčičky neudělala. Přinesla jsem ho domů jako kdysi lovec svou kořist z lovu. Vrhla jsem se do akce.

„Opravdu chceš všechno úplně dietní?“ zeptala jsem se dcery, když už polévka voněla z hrnce.

„Opravdu!“ řekla dcera razantně. Pak se ale zarazila. „Tomáš ale dietu držet nemusí. Takže ideální by bylo, kdybys mu udělala něco nedietního, a já mu to ochutnám!“

Udělala jsem Tomášovi ze zbytku kuřete kuřecí salát a do polévky jsem pro jistotu zavařila knedlíčky.

Dietní večere nakonec dopadla tak, že Tomáš i Natalka si jídlo užívali vzájemně. A pak mi řekli, že to bylo moc moc dobré, a já byla šťastná, že nedopadli jako já, když jsem tehdy po 19 dnech hladovění utekla z nemocnice rovnou do lahůdkářství na Zlatém kříži a tam si poručila čtvrtku grilovaného kuřete. Nedojedla jsem tenkrát ani stehýnko, když se mi začalo chtít zvracet.

Zvracela jsem tři dny v kuse, k Šonkovi mne odvezla sanitka a pan docent Šonka řekl, že jsem měla moc velké štěstí, že jsem nedopadla jako koncentráčníci, když je osvobodili, oni se mohli konečně do sytosti najíst a pak, po všem tom utrpení, co prožili, umřeli v křečích.

Pořád držím dietu! Momentálně jsem specialista na dietu **ranní**. To znamená, že ráno snídám docela maličko, obědvám o maličko víc a při večeři mne napadne, že nejlepší bude s tou opravdovou dietou začít až... **ráno!**



## ***Dietní kuře v polévce***

***1 kuře, 5 kuliček pepře, 4 kuličky nového koření,  
1 bobkový list, 1 mrkev, kedlubna, 2 listy kapusty,  
1 cibule, 4 stroužky česneku, 1 petržel, kousek celeru,  
pálivá paprička***

***Knedlíčky: 2 lžíce strouhanky, 2 vejce, 1 lžíce másla,  
kuřecí játra nebo šunka, petrželka, prášek do pečiva,  
sůl, pepř, muškátový oříšek***

*Kuře rozčtvř a šoupni do hrnce. Přidej vodu, aby v ní kuře plavalo, a do vody vlož 4 kuličky nového koření, 5 kuliček celého pepře a jeden malý bobkový list. Přidej oloupanou celou mrkev, kedlubnu, 2 listy kapusty, celou cibuli, 4 stroužky česneku, jednu malou petržel, kousek celeru a jeden asi centimetrový kousek pálivé papričky. Kuře se zeleninou na mírném ohni vař asi hodinu. Pak vyjmi jak maso, tak zeleninku a polévku sced'.*

*Pak z masa oloupej kůži a odstraň z něj kosti a ošklivé kousky a zeleninu nakrájej na kolečka a proužky.*

*Část masa taky nakrájej a dej spolu se zeleninou zpátky do polévky. Pak se vrhni na knedlíčky.*

*Rozmíchej asi 2 lžíce strouhanky se dvěma celými vejci, přidej k nim lžici tekutého másla, hojně pokrájené zelené petržele a buď nadrobno nasekaná játra z kuřete, anebo trošku nasekané šunky. Směs osol, zapraš práškem do pečiva, opepři a posyp muškátovým oříškem. Utvoř kuličky velké asi 1,5 cm v průměru a vlož je do vařící vody. Za chvíli knedlíčky vyplavou na povrch, ale vytáhni je asi až pět minut potom.*

*Polévka je moc dobrá, když je hustě posypaná pažitkou a když je v ní hodně zeleniny i masíčka.*



## **Nedietní kuřecí salát**

***Kuřecí maso, majonéza, jogurt, hořčice, citron, sůl, balzamikový ocet, cukr, jarní cibulka, kapary***

*Maso nakrájené na proužky vlož do nálevu z majonézy, jogurtu, hořčice a citronu, soli, balzamikového octa a špetky cukru. Nech ho v omáčce pěkně odležet a pak do směsi přidej na jemno nasekanou mladou cibulku a pár bobulek kaparů.*

*K salátu jsem Tomášovi opekla bílý toustový chleba z pekárny Paul a všechno jsem dozdobila listy bazalky.*

*Jako dietu jsem Natalce podstrčila kuře jen jemně za studena přelité jogurtovým sosem, který jsem vytvořila z nasekaných lístků bazalky, jogurtu, soli, pepře a balzamikového octa. Sos jsem nejdřív rozmixovala a pak našlehala.*



# B

Sněhu budeš mít víc, když přidáš k 1 vaječnému **bílku** 1 lžíci studené vody.

***Bilky zvláště a žloutky zvláště můžeš zamrazit, celá vejce ne.***

Většina sušeného koření rozvine svou vůni, když je krátce opražíš na suché pánvi. U **bobkového listu** to neplatí – hořkne a mění chuť. Aroma se zintenzivní, když ho .....  
.....  
.....  
.....

## *Bouquet Garni*

Svazek bylinek (doslova „zdobená kytice“) různého složení, obvykle petrželka, tymián, bobkový list někdy v kombinaci se saturejkou, šalvějí, oreganem, rozmarýnem, bazalkou apod. Používej ho k ochucení polévek, omáček, dušených jídel... Na závěr svazeček bylin z jídla vylovíš a vyhodíš.

Aby různě velké **brambory** „na loupačku“ změkly současně, propíchni ty velké před vařením vidličkou.

**Brambory** uvaříš rychleji a budou chutnější, když k nim při vaření přidáš malou sklenku světlého piva.


*Když neloupané brambory třeba na bramborový salát vaříš ve vodě s trochou octa, tak neztmavnou, nerozvaří se a ani nepopraskají. Neboj se vodu dobře osolit.*

**Staré brambory** při vaření dávej do studené vody, **nové brambory** naopak do vařící vody.

Každou zelenou skvrnku na **bramboře** musíš důkladně ořezat i s částí brambory. Tahle místa signalizují přítomnost jedovatého solaninu. Negativní vliv jedu prý částečně snižuje hojnost kmínu – míní někteří lidoví léčitelé. Nazelenalým bramborám je ovšem lepší se už v obchodě obloukem vyhnout a doma je použít jen v nejvyšší nouzi.

Pokud **uvařené brambory** nepodáváš hned, vytvoří se na nich obvykle nesympatický šlem. Stačí ale, když slijesh vodu a vložíš mezi pokličku a hrnec utěrku (může být papírová). Uterka vysuší páru. Hrnec pak zabal do textilní utěrky a ulož do peřin. Brambory zůstanou suché, žluté a horké.

*Brambory na salát budou chutnější,  
když je už uvařené přeliješ malou sklenkou  
horkého bílého vína.*

Když **uvařené brambory** ve slupce rychle opláchnesh studenou vodou, půjdou lépe loupat a **nepopálíš si prsty**. 

*Smažené brambory budou křehčí a křupavější, když je po oloupání necháš chvíli ve studené vodě, aby se vyplavil přebytečný škrob, pak je dobře osušíš, a teprve potom dáš smažit. Také pomůže, když je před smažením poprášíš hladkou moukou.*

## **BRAMBORÁK**

Bramborákové těsto nečerná, když z nastrouhaných brambor vymačkáš vodu a přeliješ je trochou horkého mléka.

*Zkus do těsta na **bramborák** přidat místo mléka trochu jogurtu. Zvýrazníš chuť a bramboráky zůstanou vláčné i po pár hodinách.*

**Bramboráky** nebudou tak mastné a získají netradiční tvar, když je opečeš ve waflovači. Nebo je zkus opéct na lehce omaštěném pečicím papíru lesklou stranou směrem k těstu. **Budou dietnější. !?**

***Bramborová kaše** se nebude lepit, když do ní budeš mléko přilévat horké. Naopak při ohřívání nejdřív do studené kaše přilij studené mléko, rozmíchej a až potom ohřívej.*

**BROKOLICE** zůstane příjemně zelená i po uvaření, když přidáš do horké vody lžičku octa. Totěz platí u hrášku a zelených fazolek.



### 3.

## **Teď hned! A to tak, že bleskově!**

„Čekali jsme dvě a půl hodiny na smažený sýr!“ řvala vztekle dcera, když se vrátila z jarní procházky. „Objednali jsme si tři a oni nám přinesli jeden! Že prej ještě prosí o chvilku strpení! Pcha! Tak jsme se na sýr vrhli a pak jsme zdrhli! A teď máme pekelný hlad a potřebujeme se najíst. Hned teď!“

„A to tak, že bleskově!“ dodala jsem vtipně, protože heslo „Teď hned, a to tak, že bleskově“ jsme s kamarádkami používaly nesmírně často. Ať už šlo o objednanou dobrotu v restauraci nebo o naplnění touhy najít konečně toho pravého a zažít s ním fascinující chvíle.

Teď hned, a to tak, že bleskově, jsem se taky často toužila změnit. Nebo vlastně spíš radikálně změnit svou vizáž! S obličejem jsem byla celkem smířená, no, to vlastně není pravda, o mém obličejí se lidi

často vyjadřovali, že je hezký. Ale nebylo to jen prosté sdělení, z kterého bych se mohla radovat. Nikdo nikdy nevyhrkl: „Bože! Ta má nádherný obličej!“ Ne! Většina lichotek, které se týkaly mého obličej, měla dodatek nebo byla jen pokračováním příslovečného začátku věty. Nejčastěji jsem slyšela: „**Ale** máte moc hezký obličej...“ Nebo: „Máte moc hezký obličej, takže ani tolik nevnímáme vaši postavu...“

Lidi mi prostě lichotili vždycky tak nějak soucitně, aby mi udělali (při mém neštěstí) aspoň trochu radost.

Teď hned, a to tak, že bleskově, jsem toužila změnit své boky, svá prsa, svůj zadek (s kterým jsem se nakonec docela vyrovnala, protože o něm jeden hezký muž řekl, že je kulatý jako úplněk...), chtěla jsem změnit svá stehna, své břicho, které jsem sice dlouho neměla, ale málokdo si to uvědomil, své paže a všechno to, co je na mně oblé, veliké a dmoucí...

(Dneska by mi hodně pomohla plastická chirurgie, i když, kdo viděl v televizi cyklus *Plastická chirurgie*, tak musel pochopit jeho vyznění, které jasně říká, že kdo se snaží změnit si podobu, tak musí změnit i svůj charakter. A nakonec stejně skončí spolu s chirurgy jako oběť krvelačného, morbidního hororu, který režíruje osud a který má pseudonym STÁŘÍ.)

Když mi bylo osmnáct a měla jsem po maturitě a chodila (nebo spíš nechodila) jsem na denní jazykovou školu, která měla končit státnicí z ruštiny, tak jsem odjela s mým tatínkem do jižních Čech. Tehdy končil duben, můj táta bydlel v maringotce a měřil státním statkům vodní zdroje a já si s sebou vezla kufr plný časopisů a knih. Měla jsem tehdy všechny svazky časopisu *Plameny* z roku 1967, 1968 a 1969. Četla jsem si zakázané autory a předstírala jsem, že se připravuju na zkoušku z ruštiny. Připadala jsem si tehdy absolutně intelektuální, a protože jsem byla zamilovaná, tak jsem taky psala každý den básně.

Milovala jsem Honzu, který chodil na stavárnu, a já si představovala, jak se po měsíci z jižních Čech vrátím, jak budu opálená, provoněná jarní mízou, svěží, odpočatá a plná fascinujících (doslova plamenných) myšlenek. Tehdy jsem každý den šla na svah nad maringotku, lehla jsem si na deku a obličej jsem nastavila slunci. Tehdy jsem měla za povinnost šlapat denně s otcem k pramenům pět kilometrů tam a pět zpátky a pak, když otec odešel k dalšímu vodnímu zdroji, jsem mu měla připravit večeři. Chtěla jsem ji mít hned teď, a to tak, že bleskově, aby mne příprava jídla nezdržovala od důležitého hloubání a zušlechťování, tak jsem vymyslela metodu, která byla fakt velice efektivní.

Koupila jsem totiž sterilovaný hrášek a ten jsem otci denně předkládala v nejrůznější inovaci. Nejraději jsem měla hrášek, který jsem jen ohřála v ešusu, slila z něj horkou vodu a dala na něj kousek másla. Pak jsem hrášek osolila, opepřila a bylo hotovo. Když se otec tvářil smutně, otevřela jsem lančmít a šíleně rychle ho opekla na oleji, a když byla neděle, tak jsem na lančmít rozklepla dvě vejce. Otce jsem o hrachu dokázala držet asi 22 dní, trpěl, ale ovládal se, protože byl přesvědčený, že se učím na státní zkoušku a nesmím plýtvat drahocenným časem.

Dvacátý třetí den se otec vzbouřil, koupil kuře, podusil ho na paprice a já úplně zapoměla na své touhy po štíhlosti a kráse a snědla jsem kuře snad i s kostičkami...

Tehdy na jaře jsem státnici nakonec udělala, a dokonce jsem měla rande s Honzou a šli jsme na procházku na Pražský hrad a já tam šla na záchod a paní od záchodků mi řekla, že jsem krásně opálená a mám hezký obličej, i když...

A dokonce jsem pak s Honzou jela na jeho chalupu a strávila jsem tam víkend s ním a s jeho otcem a jeho bratrem. Tito tři muži byli v přípravě jídla ještě mnohem efektivnější než já.

Honza a mužská část jeho rodiny koupili totiž najednou spoustu nejrůznějších konzerv. Od slo-

venských gulášů přes lečo a vepřové na kmíně po lančmít a hovězí na houbách. Všechny konzervy vyklopili do velkého hrnce, zamíchali a ohřáli.

Každý z mužů si nandal šlichtu do hlubokého talíře a vzal si jako přílohu tlustý krajíc chleba. Když dojedli, vytřeli talíř chlebem a pak toaletním papírem. Pak si každý talíř schoval ve své vlastní skrýši (Honza ho měl například na skříni) a přikryl ho novinami, aby na něj nelétaly mouchy. Hrncem se zbytekem konzerv se dal do ledničky. Když přišel hlad, hrncem se vytáhl a proces se opakoval. Když už bylo v hrnci všeho až na dně, přikoupily se nové konzervy a šup tam s nimi!

Otázka mé dcery odstartovala všechny tyto mé lehce nechutné vzpomínky. Co jí ale poradit chutného, aby to měla *hned teď, a to tak, že bleskově?*

Otevřela jsem ledničku a sáhla až úplně dolů. Tam mám totiž svůj poklad. V kameninové nádobě mám vždycky (jen mimořádně se stane, že je hrncem prázdný) naložené roštěnky. Stačí je jen vzít, umístit do rozpáleného oleje a pochoutka je do osmi minut hotová a stihnete i zeleninovou oblohu.

Tenhle trik s naloženými roštěnkami mi poradila kamarádka Romana, která žila jeden čas jako emigrantka v Rakousku a pracovala tam v restauraci. Prozradila mi svůj tajný recept. Vždycky měla připravené roštěnky v pohotovosti, vyzkoušela, že ma-

rinované vydrží čerstvé až čtrnáct dní. Teprve za týden po naložení je maso ideálně křehké a kořeněné.

Nabídnout roštěnou je mnohem jednodušší než změnit sebe! Zejména když to má být teď hned, a to tak, že bleskově! Samozřejmě že trochu pomůže detoxikační kúra. Nicméně daleko jistější je vyrazit na flám a hledat v cizích očích jiskřičku, která se, když se bude správně přikládat, může rozhořet v oheň s poselstvím: „Chci tě! A proč tě chci?! Protože jsi nejkrásnější na světě!“



## **Roštěnka vídeňské hospodyňky**

### **Roštěnky**

**Marináda: 5 lžic plnotučné hořčice,  
5 lžic oleje, pepř, cibule, česnek**

*Roštěnky (nejlepší z nízkého roštěnce) naklepej, opepři a odloupej z nich vše, co se ti nelíbí. Pomaž je marinádou a musíš dbát na to, aby maso nikde nevykukovalo nad tekutinu. Když jeden kousek odebereš, přidej klidně nový kousek masa, dolij olej a přidej hořčici i pepř. Když chceš roštěnku*

podusit, tak ji nejprve osuš, otři marinádu, aby se ti na pánvi nepřilepovala, a opeč ji na rozpáleném oleji z jedné strany, pak ji otoč, posol a peč již mírněji. Roštěnka je hotová za 8 minut a je měkká a šťavnatá...



## **Detoxikační jarní polévka**

**50 dkg dobrého másla, 120 g oloupaných brambor nakrájených na kostičky, 2 stroužky drceného česneku, 100 g nakrájené cibule, 300 ml horkého vývaru (kuřecí nebo zeleninový), 300 g nasekaných čerstvých rajčat, 300 g hlávkového zelí (nejlepší je křehké BIO), sůl, mletý černý pepř**

Vař polévku ve větším hrnci s těžkým dnem. Rozpusť máslo, na něj vlož brambory, česnek a cibuli. Přikryj, restuj 10 minut pod pokličkou. Přidej vývar, rajčata a přiveď k varu. Po chvíli sniž teplotu, přidej zelí natrhané na menší kousky a povař ještě asi 5–10 minut, dokud všechna zelenina nezměkne.

Dochuť solí a pepřem a podávej s krajícem chleba namazaným máslem.

## B

Když jsou **BUCHTY** upečené, nevyndávej je hned, ale nechej je ještě aspoň 5 minut chladnout v otevřené troubě. Takhle se buchty po vyklopení nebudou trhat.

*Marmeláda z **buchet** nevyteče, když ji smícháš se strouhaným perníkem.*

Tvarohová náplň z **buchet** při pečení nevyteče, když přimícháš do náplně trochu pudivkového prášku.

### **KYNUTÉ BUCHTY**

*budou vláčnější, když do těsta nastroukáš jeden vařený brambor.*

Aby **kynuté buchty** brzy neztvrdly a neokoraly, stačí je potřít hned po vyjmutí z trouby směsí rumu, vody (1:1) a lžícе cukru.

## C

Vadí ti, že při vaření **celer** tmavne? Tak ho před vařením na chvíli ponoř do octové vody. Hnědnutí zabráníš i tím, že ho oloupaný dáš hned do ledové vody.



Rozpůlenou **cibuli** můžeš uchovat v lednici, pokud ji potřese olejem nebo jiným tukem a zabalíš dolobalu. Cibule nebude plesnivět, uchová si svou chuť a její pach nenasajou jiné potraviny.

Ke krájení **cibule** si vyber ten nejostřejší nůž, tupý nůž vytlačí z cibule víc éterických látek, které dráždí oči. !

Jestli obzvlášť **trpíš slzením při krájení cibule**, můžeš ji krájet ve vlhkém igelitovém pytlíku, ve kterém prořízneš dno, čímž vznikne jakýsi pracovní rukáv.

Když **nakrájenou cibuli** krátce podusíš na másle nebo na oleji, nebude v salátu tak výrazně aromatická a bude stravitelnější.

**Cibule** při delším skladování nezačne klíčit, když do nádoby nebo sáčku, ve kterých ji skladuješ, dáš krajíček tvrdého chleba nebo housku.

Aby se z **citronové kůry** před dalším použitím smyly povrchové chemikálie, které zabraňují vysychání ovoce a chrání ho před infekcemi (E 230, E 233), ponoř citron na 24 hodin do teplé (ne horké) octové vody a pak ho pořádně okartáčuj a oťi.

Nakrájený **CITRON** rozlož mezi potraviny, které atakují mravenci. Znechutíš jim nastěhování.

**Kůru z citronu** strouhej tak, že pod struhadlo připevníš gumičkou kousek igelitu nebo pečicího papíru. Kůra se na něm šikovně zachytí.

***Citrusy vylučují etylen**, který urychluje hnití ostatních druhů ovoce a zeleniny, a proto je neuskładňuj společně. Optimální teplota pro skladování citrusů je 8 °C.*

---

Všechny **citrusové šťávy** podporují křehnutí masa, a hodí se tedy do nakládacích marinád nebo k potření drůbeže před pečením.

Omytou **CUKETU** (cukinu) můžeš klidně jíst za syrova stejně jako salátovou okurku, třeba na chlebu s máslem. Má v sobě hodně **karotenu, draslíku a vitamínu C** – nejvíc prospěšných látek je těsně pod slupkou, tak ji neloupej, jenom omyj.

*Cukety přidávej do směsi na sekanou, karbanátky, bramborák...*

**Cukrová poleva** nebude tak rychle tuhnout a bude se lépe roztírat, když do ní přidáš trochu kypřicího prášku.

*Kastrůlek s vodou v troubě zabrání praskání cukroví během pečení.*

K **cukroví**, které má zvláchnět, můžeš do krabice dát celé jablko nebo čerstvé jablečné slupky.



## 4.

# Chtěj vždycky všechno!

Tak nějak se nemohu plně smířit s rolí babičky v tom pravém smyslu. Ten pravý smysl je v tom, že babičky zkrátka ztratí svůj erotický význam a plně se začínají věnovat růstu budoucích generací.

Nechci dát vale svému „ženskému kouzlu“, nechci v zástěře houpat ve své široké náruči tucty vnoučátek, toužím jak po obdivných a dychtivých mužských pohledech, tak i po konejšivě teplém tělíčku děťátka, kterému mohu beztrestně líbat jeho nevinné tvářičky... Chci zkrátka všechno! Tak jako chci hubnout, a přitom si pochutnávat na dobrotách! Nesplnitelné! Stejně jako že chci mít peníze, a přitom se lenivě válet někde u moře. Zrovna tak nemožné jako zároveň cestovat po celém světě, a přitom se doma radovat z celé své početné rodiny. Zhola vyloučené jako koupit si nádherné šaty, a přitom mít velikost větší než 44.

Tak! Hned jak jsem si vyjmenovala, co všechno chci a nemůžu to mít, se mi ulevilo. I když bych, samozřejmě, mohla pokračovat. Například: nejde přece skloubit milence a k tomu šťastné manželství... Mnohé z vás namítnou, že to možné je. Nechci se hádat, chci jen připomenout, že pak k tomu manželskému štěstí patří ještě hodně lží, špatné svědomí a spousta energie... Otázka pak je, jestli slova „**šťastné manželství**“ v tomto případě plně odpovídají svému významu...

Paradoxně se s vámi nechci bavit o nevěře, i když patří k mým nejoblíbenějším koníčkům, dnes bych s vámi chtěla probrat téma: HOLUBCE. To bylo totiž tak: Přišla za mnou dcera a chtěla vědět, co má připravit k oslavě narozenin svého přítele. „Co jste doma vařili, když jste slavili?“ zeptala se konkrétně.

„Vždycky jsme měli holubce!“ vzpomněla jsem si.

„Holubce?! Nezní to nějak děsně?!“ dcera přemýšlela, zda se nemá otřást odporem, a tak jsem jí hned zabránila v nechutných představách konkrétními fakty.

„Holubce jsou závitky zelného listu naplněné směsí mletého masa a kořeněné rýže. Jedí se nejen na Ukrajině, ale taky v Bulharsku, Chorvatsku, Srbsku, Rumunsku, Řecku, Turecku i Indii, jen se všude jmenují jinak...

Holubce, které jsme dělali my doma, byly nejlepší,

když jsme měli k dispozici naloženou hlávkou zelí, kterou jsme nejdřív ze všeho lehce povařili. Pak jsme hlávkou rozebrali na jednotlivé listy a do nich jsme zabalili směs jemně posekaného (nemletého!) uzeného, hovězího a vepřového masa, které jsme nejdřív trochu podusili na pánvi, osolili, opepřili, opaprikovali a lehce zaprášili mletým novým kořením. Takto připravené maso jsme vmíchali do uvařené (osolené) rýže a zabalili do zelí.

Na dno hlubokého hrnce jsme nalili asi dvě deci vody a pak jsme do něj stavěli závitky kolmo dolů, aby stály rovně jako vojáci, když cvičili na spartakiádě. Pak jsme je vařili asi 40 minut, než zelí úplně změklo, chutě se spojily a mohlo se podávat.

Holubce jsme jedli z talířů na polévku, protože jsme je měli přelité vypečenou anglickou slaninou nakrájenou na kostičky a přizdobené zakysanou smetanou...“

„To zní báječně!“ byla nadšená dcera a já byla taky nadšená, že jsem jí mimořádně pomohla dobrou – stařeckou – radou.

Dcera vyskotala z kuchyně. Ve dveřích se na mě otočila a v očích jí zaskvítilo. „Moc ti děkuju za inspiraci! Víš, co udělám? Japonský holubce.“

**„Japonský?“**

„Jasně! Budeme mít **suši!**“

Hm... Víím, že nemohu být všeznalou matkou

a zároveň puberťačkou, která touží vzít si na jaře podkolenky a vyrazit se svou láskou na Petřín...

Vím to! Mrzí mě jen, že mi s dojemnou pravidelností nevychází jedno ani druhé...

Nezbývá mi než radit. A proto vám říkám:

Chtějte všechno, stejně nebudete mít nic!

## **Holubce**

**50 dkg rýže, 20 dkg uzeného, 20 dkg vepřové plece, 20 dkg hovězího na guláš, sůl, pepř, mletá paprika, muškátový květ, zelí, 1 cibule, olej, máslo, 4 stroužky česneku, anglická slanina, zakysaná smetana**

*Rýži uvař, maso podus na cibuli pokrájené na hrubo na lžici oleje a lžici másla spolu se stroužky česneku. Osol, opepři a opaprikuj. Lehce spařené zelí (buď naložené kysané, nebo normální) rozděl na jednotlivé listy.*

*Smíchej rýži s na drobno pokrájeným masem, ochutnej, zda není potřeba dokořenit. Neškodí přidat víc pepře i muškátového květu. Směs zabal do listů, aby nevykukovala, stoč listy na koncích jako obálky, vlož je do hrnce s trochou vody a v páře dus asi hodinu. Na kostičky nakrájenou anglickou slaninu rozškvař, polij závitky a ozdob lžicí zakysané smetany.*



Toto je pouze náhled elektronické knihy. Zakoupení její plné verze je možné v elektronickém obchodě společnosti eReading.