

Jaroslava Vilemína
Kadlasová



cukr
na
nitku

motto

PŘÍBĚHY PSANÉ S CHUTÍ

motto

Jaroslava *Vilemína*
Kadlasová

cukr
na
nitku

Praha 2011

„Babi, tak jsem to napsala!“

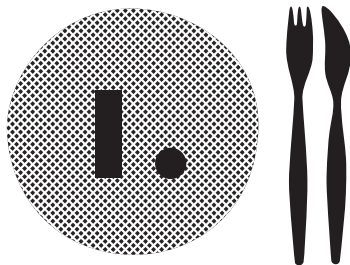
© Jaroslava Vilemína Kadlasová, 2011
Cover illustration © Lenka Blažejová, 2011

Veškerá práva vyhrazena

ISBN 978–80–7246–595–8



I. část



Černé těsto

Koukám na svoje zapařené ruce, jak s vervou válejí, hnětou a žmoulají kousek bramborového těsta, které už skoro zčernalo. Klečím u toho na štokrleti, s utěrkou kolem pasu, rukávy vyhrnuté, copy odhozené dozadu. Můžou mi být tak tři až čtyři roky. Je to jedna z mých prvních vzpomínek, týkající se vaření.

Přes den sestru a mě hlídala babička s dědečkem, kteří bydleli hned vedle nás.

Naše rodina totiž žila v rozděleném bytě, což bylo takové komunistické řešení bytové krize – komunisté sami rozhodli, jak velký prostor kdo k bydlení potřebuje, a do větších bytů nasadili nájemníky. Někdy se daly byty rozdělit i fyzicky, jindy to bylo horší. Ale když to vyšlo, mohl tam bydlet i někdo z rodiny.

V době, kdy se prarodiče do domu nastěhovali, byl byt upraven spojením tří malých bytů, tak bylo snazší ho znovu aspoň částečně oddělit po svatbě mých rodičů. Dostali nejprve jednu místnost, později druhou a vlastní vchod s před-síní, záchodem, ale bez koupelny. Využívali jsme tu u babičky, do které původně vedly dveře rovnou z naší kuchyně, dříve matčina dětského pokoje. Tento průchod byl v rámci úprav zrušen. V druhé, větší části bytu žili krom prarodičů i strýc a teta, postupně i se svými partnery, než si zajistili samostatné bydlení.

Moje babička chodila vždy v klobouku, někdy trochu podivném, ale nikdy v šátku, jak diktuje dodnes rozšířené kliše. A její matka, jak vidno v rodinných albech, rovněž. Předkové pocházeli z úctyhodných měšťanských rodin, provozujících obory jako mlynářství, řeznictví a uzenářství. S takovými geny se kladný vztah k jídlu dá předpokládat!

Babička se sice pyšnila svou rodinnou školou, ale na druhou stranu zas neuznávala jakoukoliv malost a úzkoprsost, k čemuž radila i otrockou poslušnost k předpisům a pravidlům. Přistupovala k nim značně velkoryse, ba ležérně, jak říkala – s fantazií. Málokdy něco vážila. Nevěřila na jízdní řády ani na červenou. Zkrátka vaření pojímala tvůrčím způsobem. Zkušenosti ze dvou světových válek a padesátých let k umění improvizace přispěly značným dílem: dovedla si poradit s nápravou nevydařených jídel i s nahrazováním chybějících surovin. Drobné nedostatky svých pokrmů velkoryse přehlížela, na žádnou filigránskou zdobnost a pečlivou úpravnost si nepotrpěla – ta byla dobrá tak pro hloupé ženské bez fantazie, poddajné ženušky, kterým se v skrytu duše posmívala. To pak jen šibalsky koukla přes brýle a okomentovala pečlivě vypracované cukroví nějakou milou jedovatostí: „To jste snad pekla celou noc, jedno jako druhý!“

Samotné jí záleželo hlavně na chutném výsledku: „Trošku se mi to připálilo, zapomněla jsem to hlídat. Tak to přehodíme do jinýho kastrólu a nikdo nic nepozná!“ „Ten dort je trochu ke straně, tady ho podložíme, dáme sem víc polevy... Chtěla jsem ho mít vysokej a nějak se spadnul. Hlavně že to bude dobrý, no co, tak se trochu roztejká...“

Dovedla nadělat spoustu zmatku, všichni lítali, to bylo samé *jéžiš – honem*, křičelo se, o dramatické chvíle nebyla nouze. Ale vlastně o nic nešlo, babička se obratem zase smála, někdy i trochu škodolibě.

Dědeček byl pravý opak, typický cholerický pedant, vysoký, celoživotně štíhlý, milující přesnost a řád. Babička mu všechno odkejšovala, ale nebyla schopna jeho pokyny plnit, a ani o to neusilovala. Sice se na ni i zlobil, ale ona si z toho nic nedělala. Když ji kdysi přesvědčil k vedení domácího účetnictví, o kterém říkala, že k ničemu není, snažila se prý poctivě zapisovat výdaje. Stejně jí největší částka vyšla na položku *různé* – prostě nevěděla, za co peníze utratila, ni-

kdy jí nevycházely součty. Prý u toho byly veliké hádky, ale nakonec babička jen pokrčila rameny a zamumlala: „Vždyť jsem říkala, že to účetnictví je na nic.“ Dědeček usiloval celoživotně o anglický životní styl a bůhví, že na konci padesátých let k tomu neměl nejvhodnější podmínky! Nicméně svou úroveň si držel, třeba boty měl vždy perfektně vyčištěné a rukavice nosil jen z jelenice.

Ale k černému těstu.

Když už s náma holkama nebylo dopoledne k vydržení, vzala nás babička do kuchyně. Ta byla malá, provizorně umístěná v půlce bývalé koupelny. Na mycím stole, ano, možná také vzpomínáte, takový ten vyklápěcí s hnědým, notně opotřebovaným umakartem a s ošklivě vykvetlými a zarezlými pozinkovanými dřezy, které nešly moc dobře umýt, tak přesně na tom rozložila babička velký vál a nás usadila na štokrlata po obou stranách, abychom se nepošuchovaly. Uvázala nám do pasu utěrky místo zástěry a nejdřív jsme jen pozorovaly, jak dělá bramborové těsto.

Oloupané brambory babička pasírovala velkým ručním lisem na malé žížalky a mně se líbilo, jak z něj rozmačkané brambory vylézají. Musela jsem si aspoň prstem sáhnout na ty nakadeřené vlny, tomu nešlo odolat! Když jsem moc přitlačila, vlny se rozmačkaly. Babička pokračovala: posypat hrubou moukou, vajíčko do důlku, sůl, a už to bylo. My konečně dostaly kousek těsta do ruky a mohly jsme si s ním dělat, co jsme chtěly. Zaklekly jsme, abychom lépe dosáhly, a už jsme válely hady a žmoulaly točenice jako z plastelíny. A právě na samém začátku této naší spoluúčasti na vaření se stávalo, že nám těsto najednou v dlaních zcela zčernalo!

„Holky, umyly jste si pořádně ty ruce, jak jsem říkala? A bez mejdla?“ My horlivě přikyvovaly. V Holešovicích, kde jsme bydleli, tehdy ještě čadily čtyři elektrárenské komíny a popílkou mezi okny a všude byl pravidelný příděl. A to se prach utíral snad každý den. Hrávaly jsme si samozřejmě na zemi, často pod velkým jídelním stolem s trnoží, a vymetly jsme všechny koutky. Mytí bez mýdla na to nestačilo.

Těsto se mi taky lepilo na prsty a nepříjemně nasychalo, takže jsem pak třepala zapařené rukama a nevěděla, jak se toho nánosu zbavit: babička vzala příborový nůž a nejdřív

z natažených dlaní seškrábala, co se dalo. Vím, že jsem na to hleděla s obavami, ale povedlo se. Pak babička pustila vodu ve vedlejší umyvadle a těsto se pomalu odmývalo, ještě lepilo a drhlo, voda byla studená a já hleděla to mytí rychle skončit. Někdy jsme dostaly těsta ještě jeden kousek, ale musely jsme už míň patlat, „aby nám taky něco zbylo k jídlu“. Ty černé hádky se pak v rodině ještě mnohokrát probíraly!

Pamatuju se, jak poskakujeme a voláme: „Já chci pomáhat!“ „Já chci pomáhat!“ Na to musely být pevné nervy, zaměstnat dvě malé holky přiměřeně a spravedlivě, neb na to jsme byly velmi citlivé, ba vysazené. Možná o tom babička ani tolik přemýšlet nemusela a spíš vtipně improvizovala, však taky svého času vychovala několik mladých služek.

Pomáhání spočívalo v různých věcech. Výroba skořicového cukru mi připadala úplně zázračná, žasla jsem, jak malé množství skořice stačí do cukru přidat. Líbilo se mi, jak se moučkový cukr lžičkou uhlazuje, jak se rozpadají hrudky a jak postupuje prolínání bílé a hnědé, až je hmota stejnoměrně zabarvená. Hrála jsem si s cukrem ráda, vytvářela v něm obrácenou lžičkou pěšinky, občas olízla, co vypadlo z talířku.

V cukru se také obalovaly různé druhy drobného cukroví. To se do něj zas přisypalo z cukřenky, v které trvale bydlel vanilkový lusk. Kupovaný vanilínový cukr taky babička používala, když nic jiného nebylo. Ale nadšená z toho nebyla, často zdůrazňovala, že je to jen náhražka a taková pravá vanilka, to je něco docela jiného.

Pomáháním bylo i chystání příborů. Muselo se rozlišovat mezi obyčejnými bytelnými nerez příbory a několika stříbrnými kousky. Dědečkovu lžici nikdo jiný používat nesměl. K vaření se zase bral jen nerez. Několik nožů nebylo nerezových, nepoužívaly se proto na kyselé potraviny, ale třeba na maso. Po umytí se musely důkladně vysušit, aby nerezavěly.

Později jsem příbory i utírala, vytahovala důležité kusy nádobí z hlubin spodních polic příborníků v jídelně, podávala kus nitě na krájení knedlíků: „Holka, cos mi to dala za niť, vždyť je to stehovka! Ta se hned přetrhne. A vezmi delší kus, z té velké bílé špulky, černou ne!“

Časem jsem dostávala za úkol něco míchat, strouhat,

tlouct sních. Vždycky mi babička ukázala, jak to mám dělat, a kontrolovala, zda už to stačí. „Já ti to začnu... držíš vařečku obráceně! Ne tak rychle! Víc odspoda! Dobrý, teď tam přidáme mouku. A zlehka! Jenom nadzvedávat!“

Účastnila jsem se i loupání vařených brambor. Svízelná práce, tu jsem si vážně neoblíbila. Všechno se mi lepilo na prsty i se slupkami, nožik se taky celý upatlal, bylo to prostě hrozné! Brambora na vidličce se rozpadala, když byla horká. Většinou se s loupáním totiž spěchalo, jak už to babička měla ve zvyku: „Honem!“ Oběd musel být včas kvůli dědečkovi nebo kvůli odpolední rytmyce či co nejčasnějšímu odchodu na plovárnu.

Zpětně se mi zdá velmi promyšlené, že jsme se začaly seznámovat s těstem nejlevnějším, a pak byly puštěny i k dalším druhům, buchtám nebo i cukroví. Udivovala mě tajemná přeměna, během níž vzniklo z hromádky sypkých surovin vláčné těsto – na začátku to vždy vypadalo naprosto neuskutečnitelně! Do důlku se vyklepla vejce, k tomu nějaká tekutina podle předpisu, a nožem se začalo kvrdlat těstíčko, ze stran kráteru do něj pomalu padalo víc a víc mouky. Někdy tekutina prorazila hráz a utíkala, musely jsme ji rychle zastavit, zahrnout, zapracovat – vždyť už jsem říkala, že to bylo hotové drama! Kdyby se namočilo dřevo válu, těsto by se na něj nalepilo, na to se muselo dávat pozor. Moc jsem si u toho užila! Vaření představovalo dobrodružnou hru a ještě to nebylo jen jako, ale doopravdy! a navíc něco dobrého jako bonus.

Učila jsem se vykrajovat kolečka a jiné tvary: „Pěkně vedle sebe, ať nemáme moc odkrojků. Tady ten kraj vynech, vyválím ho znova... To srdíčko si otáčeš, pak tam nebudou takový mezery...“ Muselo se úsporně, aby se těsto neválelo zbytečně pořád dokola. Někdy se těsta trhala a lepila, ač váleček i vál babička vydatně podsypávala moukou a zapracovala jí víc i do neposlušného těsta. Chtěla jsem taky válet, ale to mi tehdy moc nešlo, je k tomu potřeba víc síly. Babička ukazovala, jak válí zlehka, jak si těsto otáčí, aby bylo všude stejně vysoké, a jak spravuje díry.

Se sestrou jsme nabíraly lžičkou náplně do šátečků a jiného pečiva, spojovaly tvary. Počítaly jsme linecká kolečka

s otvorem a plná, aby vyšla do páru. Když se některé spálilo v troubě, hned se to muselo dopočítat!

Linecká kolečka

250 g hladké mouky

100 g másla

70 g cukru

2 žloutky

Citrónová kůra

Vanilkový cukr

Rybízová marmeláda na spojení

Do mouky nadrobíme máslo, přisypeme cukr, do důlku dáme žloutky, strouhneme trochu citrónové kůry a začneme nejprve nožem zpracovávat těsto, až je hladké. Při válení ho podsypáváme moukou, aby se nelepilo. Vykrajujeme větší kolečka, plná a s otvorem uprostřed. Pečeme v teplejší troubě, po vychladnutí slepíme marmeládou a můžeme na míse pocukrovat.

Během roku jsme pekli cukroví obecnější, ne podle klasického poměru 1:2:3. Tvary se vykrajovaly větší. Peklo se často. Babička mívala vždycky nějaké drobné domácí cukroví uschované v jinak nevyužívané polévkové míse, ta totiž měla pokličku. Po palačinkách ještě usmažila pár božích milostí. Taky jsem je v pánvi s tukem obracela, jakmile vyfoukly, a upečené házela do moučkového cukru.

Boží milosti

250 g hladké mouky

1 lžíce moučkového cukru

50 g másla

3 žloutky

2 lžíce rumu nebo bílého vína

4 velké lžíce zakysané smetany

½ lžičky citrónové kůry

Olej na smažení

Moučkový a vanilkový cukr na obalení

Na vále do mouky nadrobíme máslo, přidáme cukr a sůl, citrónovou kůru, do důlku žloutky, smetanu a rum. Zaděláme těsto tuhé jako na nudle a necháme přikryté odpočinout čtvrt hodiny. Vyválíme na půl cm silný plát a krájíme tvary – babička dělala malé úzké trojúhelníky a neprokrájovala je. Smažíme v oleji a okapané (osušené na papírové utěrce) je obalujeme ve vanilkovém nebo skořicovém cukru. Nejlepší jsou čerstvé.

A když měla babička pozvané své přítelkyně, vždy si dávaly něco sladkého ke kávě, servírované v lepším porcelánu. Třeba úsporné ořechové půlměsíčky nebo jiné vykrajované cukroví.

Oříškové půlměsíčky od Toničky

Těsto:

250 g hladké mouky

3 žloutky

120 g tuku

100 g cukru

Ořechová hmota:

Ze 3 bílků snít

80 g mletých oříšků

80 g strouhanky

Těsto vyválíme a upečeme, na plechu potřeme zavařeninou a ořechovou hmotou a ještě $\frac{1}{4}$ hodiny zapečeme. Kulatou formičkou na plechu ještě zatepla odkrajujeme jednotlivé půlměsíčky.

Tonička sloužila u prababičky a po Únoru si musela najít jinou práci – vařit uměla, tak se šla zeptat hned poblíž bývalého působiště na Starém Městě – do Bartolomějské k policii. Byli s ní spokojení, v 50. letech vypravovala, jak vařila Kurdům a jiným zde cvičeným cizím jednotkám. To ji vždy náhle odvezli na dva týdny zatemněným autem do výcvikového tábora, o ničem nesměla mluvit, ptát se, kde je a pro koho vaří. Zním to jen z vyprávění, pamatuji si ji matně.

K snídani a ke kafi babička pekla i třená těsta. Jejich příprava začínala dobře – žloutek s cukrem, máslo, to se to ochutnávalo. O salmonelách se nic nevědělo, naopak se syrové žloutky doporučovaly jako výživa dětem, zvláště těm neduživým, a přidávaly se ledaskam. Následovala mouka s práškem, to už chutnalo hůř. Někdy ještě sníh a trochu citrónové kůry, i ta se ještě jedla bez omezení.

Babiččina třená buchta, tzv. nejlepší

400 g hrubé mouky

200 g cukru

120 g másla

3 vejce

1 necelý prášek do pečiva

Mléko

Třeme žloutky s cukrem a tukem, přidáme mouku s práškem, trochu mléka a ze tří bílků sníh. Můžeme dát rozinky nebo část těsta obarvit kakaem. Pečeme pomalu.

Také kandovaná pomerančová kůra se na ledacos používala, jedla se i samotná. Časem mi zachutnala. Někdy ji babička i vyráběla. Okrájela z pomerančů jen slabou oranžovou vrstvu, vařila a máčela kůru v cukrovém nálevu, nechávala sušit ve vlažné vypnuté troubě a několikrát to opakovala.

Pamatuju, že babička dělala i lístkové těsto. S přípravou začínala ráno, ještě dříve, než jsme k ní přišly. Technologie zahrnovala mnohé pauzy. Mohla jsem pak pozorovat, jak se ta dvě těsta převalují a spojují. Pekly se hlavně kremrole, dokud ještě předválečné kovové trubičky na ně zcela nezrezivěly a nepopraskaly. Nejčastěji se kremrole plnily sněhem.

Na jeho přípravu sloužil lesklý mosazný kotlík a stará kulovitá metla do spirály, ta už byla dlouhým používáním příhodně poddajná. Šlehalo se mi s ní moc dobře. Muselo se hbitě začít, a pak tlouci tak dlouho, až se sníh v kotlíku udržel, i když se otočil vzhůru nohama. Po vytažení metly musely zůstat špičky, které nespady. Ze začátku mi babička trochu pomohla a já pokračovala. Někdy se do sněhu zašlehával pomalu ještě cukr. Naučila jsem se hned tehdy, že to

musí být písek nebo krupice, ne moučka. Sladký sníh jsem milovala. Když bylo potřeba našlehat sníh ještě nad párou, ujala se úkolu opět babička.

Nakonec u osvědčené metly nevydrželo uchycení do dřevěné rukojeti. Nová kónická hodně pružila a často se vymrštila v nepravou chvíli, čímž způsobila malou katastrofu.

Kremrole

Máslové těsto:

120 g hladké mouky

250 g másla

Moučné těsto:

250 g hladké mouky

2 žloutky

1,5 stopka bílého vína

2 ½ stopky vody

Špetka soli

Moučné těsto, asi jako na závin, vyválíme. Do něho zabalíme máslové těsto a převalujeme, složíme a opakujeme 3× vždy po půl hodině, kdy je těsto v chladu. Pak vyválíme na stéblo silně a krájíme pruhy, ty namotáváme na trubičky opláchnuté studenou vodou a klademe na plech rovněž opláchnutý, pečeme v horké troubě. Studené plníme krémem nebo šlehanou smetanou.

Krém: smícháme 4 bílky s 200 g pískového cukru, postavíme do páry a šleháme do zhoustnutí.

Při vaření často zbylo pár bílků, tak babička upekla pár pusinek. Na plech je kladla lžičkou, nikdy pomocí trubičky a sáčku. Nepoužívala ho na nic, to nebyl její styl. Pusinky se často roztekly na placičky, sem tam i vypečené až do bězova, zkrátka jak to vyšlo. Ale i tak chutnaly výborně.

Pusinky

5 bílků

350 g pískového cukru

Ušleháme tuhý sníh a po lžících do něj zašleháme polovinu cukru. Druhou polovinu lehce zamícháme vařečkou. Tvoříme na plech hubinky (trubičkou), nejdříve v mírnější troubě usušíme, a pak dáme do teplejší zarůžovět.

Dostat na olízání metlu od sladkého sněhu byla ta pravá odměna! I další kusy, mísy a hrnce jsme takto dostávaly. Spravedlivě – jedna měla metlu nebo vařečku, druhá nádobu, a příště se to vystříдалo. Od pudinkového krému na buchtičky, od čokoládové polevy s cukrem na nitku.

S polevami jsme zažívaly napínavé chvíle – buď se něco nespojilo, nebo tuhlo moc či málo, suroviny nebyly vždy kvalitní a bez dnešních zlepšováků, kdepak něco *instant*! Hlavně se muselo „pilně třít asi půl hodiny“, jak uváděly kuchařské recepty, což bylo nad lidské síly! Ani babička tu trpělivost neměla, proto se jí bílková poleva moc nedařila, málo tuhla. Polevu zvanou *ledová*, která se dávala na oblíbené řezy „od Jedličků“, stačilo třít kratší dobu.

Křehké řezy od Jedličků (oblíbené)

Těsto:

300 g mouky

150 g tuku

2 žloutky

2 lžíce cukru

2 lžíce mléka

Krém:

160 g másla

120 g cukru

1 žloutek

Poleva:

200 g moučkového cukru

1 lžíce citrónové šťávy

1–2 lžíce horké vody

Těsto zpracujeme na vále – do mouky a cukru uděláme důlek, nasekáme kolem tuk, dovnitř žloutky a mléko a vypra-

cujeme. Vyválíme dvě stejné placky, které upečeme. Spojíme dobře utřeným krémem, potřeme rybízovou zavařeninou a na ni dáme ještě polevu.

Babiččina oblíbená kakaová poleva se skládala ze stoprocentního ztuženého tuku, který se prodával jako čtvrtkilová kostka zabalená v pergamenovém papíře se zeleným potiskem. Používala i máslo či směs obojího. Tuk se utře s kakaem a postupně se přidává cukr svařený na nitku. Ten kakao rozpouštěl a nesmělo se moc spěchat, aby se ze směsi tuk zase nevyloučil. Když se váhalo, poleva tuhla předčasně a nebyla hladká. Když zůstala nitka slabá, cukr málo svařený, zase netuhla vůbec. Babička polevu nejprve zkusila tak, že jednu lžící nalila na moučník a chvíli počkala, co to udělá – případně ještě povařila, přidala kousek jiného tuku. S máslem je poleva měkkí, se ztuženým tukem tužší. Ale přidávat do polevy namočený škrob, to se neuznávalo a nedělalo.

Kakaová poleva

50 g másla (100%ního tuku)

10 g kakaa

100 g cukru

1/8 l vody

Cukr svaříme s vodou na nitku a pomalu přidáváme do másla utřeného s kakaem. Když poleva na okraji tuhne, ihned poléváme dort.

A jak se vaří cukr na nitku? Babička na okraji vařečky opatrně dvěma nasliněnými prsty zkoušela, zda již je cukr dost hustý a dělá nitku, která se netrhá – slabou nebo silnou. Rozlišovat stupně vaření cukru představovalo jednu z důležitých disciplín kuchařských škol, může jich být až sedm. Nebo osm, až po uhlí... Kdo dnes vůbec tuší, k čemu je to dobré? Ani moji vrstevníci to už neznali. Svařený cukr se používal do různých cukrovinek i k zavařování. Další stupně babička v praxi sice moc nevyužívala, ale vypravovala o nich. Slabá a silná nitka se také nazývá malá a velká perla, následuje bublinka neboli řetízek, který se tvoří, když

foukneme do cukru nabraného drátěným okem. Po něm se cukr svaří na velkou bublinu a lom, kdy už tuhne a nelepí, těsně než začne žloutnout a karamelizovat. Byla v tom poezie i řád, něco starosvětského. A pro mě i symbolického. Technologii svařování cukru popisovala už Magdalena Dobromila Rettigová.

Bavila mě i příprava mramorové bábovky, kdy se část těsta kakaem obarvila a lehce zamíchala do formy, dobře vymazané a vysypané moukou, což byla samozřejmě dětská práce. Na surovinách se co možná šetřilo, a tak o předválečných těstech zcela bez mouky, jako třeba tenhle prý nejlepší ořechový dort, se jen vypravovalo. Když se v něm většina ořechů nahrazovala strouhankou, jak pamatovala matka, už prý tak dobrý nebyl!

Ořechový dort (dle babičky velmi, velmi dobrý)

200 g cukru

10 žloutků

1 lžíce Nescafé

1 lžíce kakaa

Sníh z 10 bílků

300 g strouhaných vlašských ořechů

Cukr a žloutky třeme, přidáme nescafé a kakao, pak sníh a ořechy. Pečeme (ve velké formě) zvolna, polijeme čokoládovou polevou. Zdobíme půlkami ořechů.

Ráda jsem se pletla u vážení a hrála si se závažími, těmi nejmenšími, uloženými v malé krabičce s přesnými důlky. Když už jsem znala číslice, pomáhala jsem babičce luštit vyražené hodnoty, ale většinu si pamatovala. Stará váha s dvěma mosaznými miskami měla uprostřed proti sobě dva neposedné zobáčky. Babička ji nastálo ukládala do špajzu, odkud se musela přenést dlouhou předsíní až do kuchyně, a to se ví, nebylo často.

U strouhání, další odborné činnosti, kterou jsem se učila, se muselo přemýšlet: kdy použít velké nudličky a kdy malé? Kdy plátky a kdy je to jedno? Jak si neustrouhat prsty? To

se jistě nejednou stalo, ale nikdo mě nelitoval. Nejspíš jsem dostala vynadáno: „Koukej, jak to držíš, kam to ty prsty strkáš?“ a bylo. Ruku jsem musela držet nahoře, případně tisknout, a když krvácení nepřestávalo, spravil to kousek náplasti. Strouhala se mrkev na dušení nebo na salát, jablka do štrúdlů, tvrdý tvaroh na knedlíky, nudle, šklubánky nebo nové brambory, občas sýr, citrónová kůra, muškátový oříšek, křen. Plátkové struhadlo mělo dřevěný rám a kameninovou desku s otvory na ocelové nože, to mi babička nesvěřovala – bylo docela nebezpečné.

Míchala jsem tvaroh do buchet, palačinek a na lívance. I to mělo svá pravidla: „Nerozpatlávej to po celé míse! Shrň si hromádku doprostřed a míchej jedním směrem, jako ručičky na hodinách. Takhle.“

Odpeckovávala jsem švestky, omývala salát, proplachovala rýži, držela cedník oběma rukama a stejně někdy vypadl a znehodnotilo se tím i něco surovin! To jsem hned dostala, co že to dělám a proč nedávám pozor!

Taky strouhanku jsme se sestrou rády dělaly, na té jsme se učily mlít. Před Vánoci se mlely na stejném mlýnku ořechy. Abychom na vše dosáhly, musely jsme kolem stolu nastavit nějaká štokrlata, jedna totiž oběma rukama točila klikou a druhá měla na starost přísun surovin do násypky, musely se přimáčkнуть, a to přiměřeně. Tvrdé pečivo stačilo přitlačit rukou. Zbylé malé kousky nebo ty ořechy už bylo třeba přidržet v násypce silnou dřevěnou pokličkou, která se přitom občas trochu odspodu přistrouhala, ale nad tím babička mávla rukou: „To nevadí, pár pilin se v tom nepozná...“

A ovšem i maso se mlelo doma, tomu z obchodu se nedalo moc věřit. Fascinovalo mě otáčení šneka v masovém mlýnku: točí se pořád dokola a nevytočí se! Poskládat takové monstrum bylo umění. Dáte křížový nůž zadem dopředu a nemele a nemele, málo utáhnete objímku a všechno vám vypadne, i k technice babička přistupovala ležérně. A my zase vylezly na štokrle, abychom dosáhly na mlýnek a mohly do něj dávat příslušné suroviny.

Mák se mlel, či spíš drtil, mlýnkem k tomu určeným. To bývalo dost obtížné, protože mlýnek mívál nějakou součástku prasklou a taktak držel pohromadě. Nakonec byly staré mlýnky odstaveny úplně, součástky se sehnat nedaly.

Následovaly roky bez máku, on vlastně nebyl ke koupí ani ten mák! Umletý se vařil v mléce a rád se připaloval, často byl poněkud žlukle nahořklý, ale to se zamaskovalo kořením, tedy skořicí, povidly a rumem.

Nevím, kolik mi bylo, asi pět, když mi byla svěřena další důležitá činnost: hlídání palačinek. Na to, abych je obracela, jsem byla příliš malá. Na pánev jsem viděla, jen když jsem si stoupala na malou stoličku. Měla jsem hlásit, až okraje palačinky zhnědnou. Jak jsem povyrostla, dostala jsem vidličku, abych mohla okraj opatrně nadzvedávat a podívat se, zda je palačinka už dost upečená. Taky jsem už pomáhala připravit palačinkové těsto. Kvrdlalo se účinně kvrdlačkou v natažených dlaních. Dřevěná kvrdlačka ve tvaru kytičky se mi moc líbila.

Dalším krokem téhle výuky bylo přidávání tuku na pánev. Následovalo obracení za pomoci obracečky, ne přehození ve vzduchu. To jsem se časem taky naučila, ale babička palačinky nepřehazovala. Když o tom přemýšlím, myslím, že na pánev, ne právě rovnou, dávala tuku radši víc, aby se těsto nepřipalovalo, a tak o přehazování nemohlo být ani řeči.

Záhy jsem se učila i nalévat sběračkou těsto, pak oběma rukama chytit držadlo a pánví jemně zakroužit, aby se rozlilo rovnoměrně po celé ploše. Držadlo pálilo, nebylo nijak izolované a chňapky se ještě taky nepoužívaly. Posloužila starší utěrka, často mírně ohořelá, což nebylo divu. Vlastně je s podivem, že jsem z pečení palačinek vyvázla bez úrazu! Úzkostlivost se u nás nepěstovala.

Babičiny palačinky

Mléko

Polohrubá mouka

Vejsce

Cukr

Sůl

100procentní tuk na pečení

Babička nevážila. Mléka vzala asi $\frac{3}{4}$ litru, kolik měla. Víc jak 1–2 vejce nedávala. Špetka soli, lžíce cukru, rozkvedlat kvrdlačkou, přidat mouku, aby to bylo akorát husté.

Peklo se hned. Ke konci pečení, když těsto moc zhoustlo nebo bylo palačinek málo, jsme ho ředily či nastavovaly, žádný problém – a nikdy ty poslední palačinky nebyly horší než ty první, i když v nich nemohlo být už žádné vajíčko! Je to jeden ze zázraků vaření, samozřejmě se to nesmí přehnat!

Anebo taková jíška, další zázrak kuchyňské technologie: tmavší sádlová a světlá máslová. Tedy když se mouka neprážíla moc zprudka a včas se zmírnil plamen. Stačí zamíchat do vodové polévky nebo omáčky a za chvíli zahoustne. Pokud ovšem nevzniknou nevzhledné a nechutné žmolky. Ani těch se babička vždy nevyvarovala, zejména když pospíchala nebo když šetřila na omastku. Věděla přece, jak na ně. Poučku: „Studená jíška, teplá voda – teplá jíška, studená voda“ mám v hlavě odmalička, vždycky jsem nad tím bádala, jak je to možné, ale funguje to. A když to takhle rozmícháte, žmolky se neudělají. Většinou. Na takové detaily nebyl vždy čas. Věřilo se, že se žmolky rozvaří a vůbec, že to není nic důležitého a slušně vychovaný člověk si jich nevšímá. Ovšem dědečkovi se na talíř dostat nesměly, to by se zlobil a odměřeně by jí to vyčetl: „Ale mamičko...!“ Tradovala se jedna jeho výtku, co kdysi pronesl: „Mamičko, to maso je jako mandle!“ „Vážně? Tak dobrý? No to jsem ráda, že...“ reagovala jeho žena potěšeně, nechválil každý den. „Ne. Tak bez chuti,“ usadil ji suše – po anglicku. Úsloví maso jako mandle mělo od té doby v rodině jasný význam.

Jinak babička dokázala dědečka vždycky utáhnout do slova na vařený nudli. Jednou na chatě v Krkonoších, to mi bylo necelých šest, jsme si vařili v jednoduchých podmínkách ve velké původní kuchyni. Babička, když chtěla dávat jídlo na talíře, vyklopila celý oběd, tuším hovězí maso z konzervy, rovnou na nepřiliš vycíděné dlaždičky. Hbitě vše seškrábala zpět do hrnce a podávala s rýží, my holky jsme nesměly říct, co jsme viděly – a dědeček pronesl, že to hovězí bylo za celý týden nejlepší jídlo! Pamatuju si dodnes, jak jsme dusily smích a babička ještě dělala za jeho zády pitvorné obličej, jako že *takhle se na něj musí a já vám říkala, že nic nepozná!* Tak mu to maso z podlahy chutnalo, že o něm později ještě mnohokrát vyprávěl! Babička však neopomněla všem příbuzným povyprávět i svoji verzi, ale všichni byli solidární

a jsem si jistá, že do konce života se nedozvěděl, proč mu tehdy ono konzervované maso tak chutnalo!

Neodmyslitelnou součástí obědů byly polévky. Během války prý babička nikdy nekupovala na polévku nic zvláštního, a přece něco hodila do hrnce každý den... tento styl jí zřejmě vydržel. Půl cibule, několik kuliček nového koření a pepře, bobkový list, kousek mrkve, celeru či petržele, kapusty nebo kedlubny, jindy pár sušených hub, k tomu jeden masox a zahustit krupicí nebo rozkvrdlaným vajíčkem, a je to. Moderně taky používala vlasové nudle. Vysvětlovala, že nejdřív se musí dát vařit ta nejtvrdší zelenina a postupně přidat další. Že ta vcelku se po vyvaření může vyhodit, ale dobrou chuť že udělá i dřevnatá kedlubna nebo nějaký košťál. Že do polévky se může dát i nějaký zbytek. Hovězí maso se vařilo kvůli dědečkovi, kvůli omáčce a taky kvůli polévce. Plavaly v ní ty méně jedlé části, okrájené z kostí, ale nevadilo to nikomu. Papiňák babička neměla a ani ho nechtěla, jak nebyla na žádnou techniku nadaná. V normálním hrnci se tedy vařilo hovězí dlouho, nejméně dvě hodiny. Babička dávala přednost žebři. „To je jediný maso, který se navaří!“ vysvětlovala nadšeně, ač se navařily jen klišky a loje. Ty právě všem chutnaly! Morkovou kost dědeček roztloukal kladivem. „Podívej, morek, je tam morek!“ byl u vytržení nad tou lahůdkou. Morek se tradičně hodně cenil a mazal se i na chleba, když to stálo za to. Dával se i do knedlíčků.

Babička vařila také polévky zahuštěné jíškou – rajskou, zelnou, květákovou, gulášovou a samozřejmě bramborovou.

Bramboračka

3–4 brambory

1–2 mrkve

Kousek celeru

Kousek petržele

1 cibule

Příp. další zelenina – půl kedlubny, kousek kapusty,

(Česnek), houby

Jíška ze sádla

Sůl

*1/2 lžičky kmínu**Pár kuliček nového koření**1 bobkový list**1/2 lžičky majoránky**Nasekané zelené natě*

Brambory, mrkev a celer, vše pokrájené na malé kousky, dáme vařit se solí a kořením krom majoránky. Přidáme celou oloupanou cibuli (poslední hnědou slupku můžeme ponechat). Další zeleninu na vyvaření přidáme o něco později, aby se moc nerozvařila, a včas ji vyjmem. Sušené houby je lépe předem namočit, přidáme je do polévky i s vodou. Když je vše uvařené do poloměkka, bramboračku zahustíme jíškou, kterou si rozmícháme s malým množstvím tekutiny (studená jíška – horká voda a naopak!) a vlijeme do polévky. Nechceme-li riskovat žmolky, lijeme přes cedník. Provaříme aspoň 15–20 min., dochutíme solí, (česnekem), majoránkou. Můžeme zjemnit kouskem másla.

Polévky jsem, opět na stoličce, hlídala, aby neutekly. K tomu měly sklon, když se přiváděly k varu na velkém plameni. Po ztlumení už ukázněně bublaly. Viděla jsem, jak se dá poklička posadit nakřivo, aby nenadskakovala, nebo podložit vařečkou, aby pára unikala víc. „A proč to nenecháš nepřiklopený?“ divila jsem se. „To by se zase moc vody vyvařilo, vidíš tady ten proužek,“ ukazovala babička do hrnce, „tohle všechno se už vyvařilo. Trochu vody tam přilijeme.“ Důležitou věcí na polévce byla mastná oka. Když bylo tuku málo, plavalo jich tam spousty a maličkých, když hodně, udělalo se jen pár velkých ok. K tomu se vázala pohádka, jak svatý Petr putoval a dostal v chudé chýši a pak v bohatém statku polévku a odměnil je podle počtu těch mastných ok... té polévce s mnoha oky se říkalo milionová.

Polévky i omáčky jsem směla ochutnávat a někdy i zkoušet dochucovat nebo aspoň přisolit. To se ví, že jsem si u toho často popálila pusu. Znamená to hotové čarování, aby se chuť trefila akorát, špetka sem, pár kapek tam. Lžici másla nakonec. A hlavně žádný česnek! Tím babička pohrdala a taky jí po něm nebylo dobře, asi kvůli žlučníku. Česnekový odér byl vůbec v rodině vnímán jako známka špatného vychování

a nepevného charakteru, případně nízkého původu. Sama jsem si zvykla česnek s klidem vynechávat, až v dospělosti jsem ho vzala částečně na milost.

K omáčkám se dával nejčastěji kousek masa z polívky. A viděla jsem, jak se dělají, z cibulové jíšky: kousek cibule nadrobno na nějaký omastek, zasypat moukou, zalít vodou a ochutit. Milovala jsem rajskou, a to v dobách ještě předkečupových. Protlak měl hrozivě tmavočervenou barvu a nechutnal vůbec dobře, v omáčce se okořenil, osladil a zesvětlal.

Rajská omáčka

2–3 lžíce mouky (hladká, polohrubá)

Plátek másla

1 cibule

Malý rajský protlak

Několik hřebíčků

Pár kuliček nového koření

Pár celých pepřů

Bobkový list

Tymián

Špetka skořice

Cukr

Sůl

Uděláme světlou cibulovou jíšku – do rozpáleného másla dáme pokrájenou cibulku, když se zapění, přidáme koření a lžici cukru, pak vsypeme pár lžic mouky, zamícháme a přidáme protlak, zalijeme po částech vodou a mícháme, aby se neudělaly žmolky. Provaříme aspoň 15–20 minut, dochutíme, případně procedíme.

K tomu se vařily dlouhé makaróny uprostřed s dírkou nebo špagety, nikdy kolínka. Prodávaly se v dlouhých papírových krabičkách s nápisy Třívaječné nebo Pětívaječné těstoviny, to jsme se vždy ptaly, co to znamená. Později makaróny vymizely a špagety i ostatní tvary se prodávaly jen jako Vaječné těstoviny (tedy jednovaječné, říkalo se) v celofánu.

Ty obtížné dlouhé těstoviny jsme se naučily namotávat

na vidličku bez krájení, moc nás to bavilo a upatlení se v tomto případě tolerovalo. Jindy odměřený dědeček předváděl, jak se dá takový makarón vcucnout! s touto praxí jsem proto nikdy nemohla pochopit, že někomu dělá problém špagety jíst a vždy jsem se tomu v duchu posmívala.

Bývala i sardelová omáčka, ta už se ani nevaří. Jednoduše ji babička ochutila sardelovou pastou z tuby, to byla jedna z mála dostupných lahůdek. Dávala nám ji i na chleba s máslem k svačině, když zrovna nic jiného nebylo. Babička vypravovala, jak se v jejím dětství musely třít pravé celé sardele. I kaparová omáčka se vařila k hovězímu masu, do zahuštěné šťávy přišla lžíce nasekaných kaparů. Tehdy v šedesátých letech se ještě daly občas sehnat, zato v osmdesátých už ne. Babičky připomínaly doby před válkou, jako ozvěna tehdejšího luxusu. „Podívej, jsou to vlastně poupátka,“ ukazovala mi je ve skleničce a já žasla. Spolužačky totiž nic takového doma nejedly a nevěřily mi, že jsem jedla poupátka.

Dost často bývaly roštěnky. Dusily se dlouho, a tak příležitost k připálení bylo dost a dost, však taky někdy málem uhořely, ale i to babička uměla využít: „Když se roštěnky trochu nepřipečou, nemají žádnou chuť! Na ty se musí trochu zapomenout, aby byly dobré!“

Roštěnky

Plátky z roštěnky

Pepř,

Sůl

Mouka

Sádlo

1/2 cibule

Roštěnky lehce naklepeme a nakrojíme po stranách, aby se nekroutily, opeříme, osolíme a poprášíme moukou. Cibulku osmahneme na sádle a shrneme ke straně. Vložíme roštěnky a opečeme nejprve prudce z obou stran, pak trochu podlijeme vodou, aby nebyly potopené, a na malém plameni dusíme pod políčkou doměkka, včas znovu podlijeme. Vylepšit můžeme sardelovou pastou, hořčicí nebo nasekanými kapary.

A příště opět s klidem pustila kastrol z dohledu a odebrala se něco řešit k některé z dcer: „Nenechalas něco na sporáku?“ zněla otázka po zachycení pachu spáleniny. „Jéžíšmarjá, vždyť já dělám roštěnky! Málem bych zapomněla!“ Přesto chutnaly výborně. Nebyl to luxus, za socíku totiž všechno zadní hovězí prodávali za jednotnou cenu, když je ovšem zrovna měli. Občas se pekla slavnostnější pečeně po uzenářsku, prošpikovaná párkem.

Pečeně z roštěnky plněná párky

Roštěnou vcelku osolíme, opepříme a po délce uděláme vařečkou asi pět otvorů, hned za vařečkou protáhneme tenkými párky. V troubě dusíme doměkka na másle a na špeku s cibulí. Často podléváme, ke konci pečení odklopíme, aby se udělala kůrčička. Měkkou pečení krájíme na plátky.

Kousek vepřového se dělával na paprice, často jen na kmíně, dušený skoro na vodě.

S bramborem či rýží z něj vzniklo další běžné jídlo.

Vepřové na kmíně

½ kg krkovice nebo plecka

Kmín

Pepr

Sůl

Lžíce sádla

Z masa odkrojíme kosti, nakrájíme plátky a lehce neklepeme. Silně okmínujeme a osolíme, trochu popepříme. Nejprve na sádle krátce opečeme, podlijeme trochu vodou a přiklopené podusíme na menším plameni doměkka. Dle kvality masa to trvá asi 20–30 minut. Když se voda vyduší, podlijeme znovu, aby vznikla šťáva.

Mívali jsme i pečené vepřové ke knedlíku se zelím, ale častěji asi uzené. To se prodávalo syrové, muselo se dlouho vařit. Mělo proti dnešku mnohem silnější chuť, hodně slanou.

Drůbež moc často babička nevařila, nebyl takový výběr, ani nic porcovaného. Občas nějaká slepice na polévku a pak do omáčky, paprikové nebo bílé s muškátovým květem. K nim se jedly široké nudle. Kuřata babička moc neuznávala, ani králíka. Kachna, husa nebo bažant byly určeny jen pro slavnostnější příležitosti. V některých obdobích se prodávalo dost levného skopového, jehož příliš silná pachuť se musela zamaskovat výraznějším kořením, ale bez česneku.

Skopové na majoránce nebo na houbách

Přepis z babiččina receptu

Přední oprané skopové nakrájíme na kousky a osolíme. Nejlepší jsou žebírka. V kastrole na rozpáleném másle osmažíme cibuli, vložíme maso, zalijeme vařící vodou, přiklopíme a dusíme doměkka. Přidáme-li čerstvé nebo sušené houby, máme maso na hříbkách. Zahustíme moukou a přidáme majoránku a utřený česnek (já ne) a krátce povaříme. Pro pět osob 1 kg žebírek, velmi se svaří.

Nákup masa provázely situace přímo legendární. Bylo třeba vyrazit buď ráno, nebo brzy odpoledne, když v obchodech doplnili zboží pro pracující. Pokud „něco měli“ (častá otázka, které každý rozuměl: Maj něco?), tvořila se hned fronta. Někdy šla babička či matka napřed a za půl hodinky vyrazila druhá za ní. Fronta vždy neudejchala, že si držely místo, tak si jen špitly, co která chce, a druhá s náma holka čekala venku. Rozesmívalo nás hlavně to, že prodavači všude oslovovali zákaznice: mladá paní, a to i babičku! To jsme prostě nedokázaly pochopit! „Nemůže přece říkat stará paní, to by bylo nezdvořilé“, vysvětlovala matka a babička dodala, že jí to nevadí. „Ono se dřív říkalo milostivá paní, jenže to se teď nesmí. Tak se říká mladá paní, ale já vím, jak to myslí.“

Řezník k vybranému masu často něco přihodil: „A mladá paní, ještě kousek bůčku, že jo!“ „Libovější by nebyl?“ špitla ta odváznější, „Já nechci bůček,“ zkusila jiná. „A co kousek mletého, to se hodí vždycky, ne?“ nedal se řezník. Mleté maso se vyrábělo v krámě z nejrůznějších odřezků, někdy i lidem na očích. Žasla jsem, jak se z té převážně bílé hro-

mady vymele taková pěkná růžová! Vnitřnosti se v té době považovaly za zdravé, dobré na krev a plné prospěšných látek, a nebyly drahé, tak se podle nabídky kupovala játra či ledvinky.

Ledvinky na cibulce

1 kg vepřových ledvinek

1 cibule

Sádlo

Pepř

Sůl

½ lžičky mletého nového koření

1 dl červeného vína

Ledvinky je třeba nejprve dobře vymýt, očistit, rozříznout naplocho a vykrájet všechny kanálky (všechno bílé pryč). Pokrájíme je na kousky a necháme máčet ve vodě, kterou několikrát vyměníme. Dají se máčet také v mléce, třeba i přes noc. Vyprané by už neměly být cítit, lze je i spařit vařící vodou. Pak je na sádle a cibulce dusíme s kořením doměkka, nesolíme. Ke konci dušení můžeme přidat červené víno, osolíme a podle potřeby šťávu zahustíme. Podáváme s rýží.

V babiččině kuchyni se připravoval i mozeček, ten jsem ráda neměla. Anatomicky to vypadalo zajímavé, ale k jídlu? Mozečky se nejdřív povařily, pak slouply a umíchaly s vejci nebo daly do polévky. Připadaly mi jaksi blátivé. Jazyky se vařily čerstvé i uzené, sem tam ocásky, nožička. Ouška nebyla k dostání vždy, ale všechny dámy v rodině, tedy babička, matka i teta vařené ouško vyhledávaly a moc je zklamalo, když se přestalo prodávat. „Víš, co mi řekli, když jsem se ptala? Že už se ouško neprodává, protože to je nehygienické!“ „Jak – nehygienické? Jedly jsme to vždycky, a jak nám to chutnalo...“ „Nebo aspoň rypáček...“ zasnila se další, když vzpomínaly na tyto lahůdky z dob mládí. „Anebo ocásky, takové lepkavé, měkoučké...“ Rády si pochutnávaly na vařeném kůži s hořčicí a křenem. „A kam se ztratily hovězí ohánky? z těch byla nejlepší polívka.“ „Ale to si prý řezníci nechávají pro sebe, ty na krám vůbec nepřijdou!“

Obalování představuje početný sled úkonů, a tak se pomáhání vždy hodilo. Pracovní postup popisuje jiný téměř jazykolam: „Osolit – v mouce – ve vejci – v housce!“ Byla to úplná výrobní linka: babička maso krájela a klepala, sestra solila a obalovala moukou a já vajíčkem a houskou, příště naopak. Obalovaly jsme i játra, květák, filé, výjimečně řízky. Pomáhala jsem si vidličkou – a stejně jsem měla nakonec nejvíc obalené prsty! Nepamatuji si, že bychom obalovaly karbanátky, ty se jen poprášily strouhankou. V oblíbě byly i kapustové, částečně s masem. Samotnou dušenou kapustu jsem taky moc ráda neměla, ale v karbanátkách ano. Obojí při vaření dost zavánělo, naštěstí na talíři už tolik ne.

Kapustové karbanátky

1 menší kapusta

300 g mletého masa

30 g špeku

1 cibule

Česnek dle chuti

Sůl

2–4 vejce

Strouhanka

Nejtužší listy z kapusty odstraníme a hlávkou dáme vařit do osolené vody, ale pozor, nepřevaříme úplně doměkka, nemá pak dobrou chuť. Když kapusta částečně vychladne, na vále ji rozsekáme nadrobno, přendáme do velké mísy a spojíme s ostatními surovinami. Strouhankou zahustíme opatrně, směs by měla zůstat spíše vlhčí, aby karbanátky nebyly tuhé. Tvoříme je rukama namočenýma ve vodě. Navrch můžeme ještě poprášit strouhankou, ale není to nutné. Smažíme na sádle z obou stran. Dají se výhodně péci také v troubě na plechu slabě vymaštěném sádlem nebo i na pečícím papíře.

Smažený sýr do babiččiny kuchyně nepronikl, nejspíš to nebylo tzv. žádné pořádné jídlo.

Tím se rozumělo jídlo s láskou vařené, teplé a z čerstvých surovin, pravidelně konzumované. K nepořádným jídlům se

řadily pochybné lahůdky a vše od stánků a konzumované na ulici. „Jedlas vůbec něco pořádnýho?“ ptala se nás babička ještě i za studií. Nepořádné jídlo totiž podle ní bylo viníkem všech nemocí, neštěstí a dalších ran osudu. „To má z toho, jak nepořádně jí,“ zněl verdikt, když se probíraly nějaké truchlivé osudy jiných žen. Dokonce i v nemoci jsme všichni museli pořádně jíst, kdepak dieta jako v některých rodinách – aby byla síla na boj s nemocí, jídlo muselo být pořádné. Na světobol, splín a nešťastnou lásku měla babička univerzální radu: „Hlavně se pořádně najez!“

Hodně jídel se vařilo z brambor: zapečené francouzské brambory, plněné knedlíky a smažené placky.

V naší rodině se ale již několik generací nejedí škubánky s mákem nebo placky s povidly, těmito kombinacemi se rovněž lehce pohrdalo. Když už, tak naslano s tvarohem, to už bylo přijatelné. Jen bramborové šišky se smaženou strouhankou pro děti se dělaly s cukrem.

Bramborové šišky ve strouhance

400 g brambor

250 g hrubé mouky

1 vejce

Sůl

3 hrsti strouhanky a máslo na obalení

Tvaroh na sypání

Případně cukr

Brambory vařené ve slupce oloupeme a protlačíme lisem nebo nastrouháme na jemném struhadle. S moukou, solí a vejcem zaděláme těsto a válíme šišky velké jako prst. Vaříme v osolené vodě. Podle velikosti to trvá cca 5 minut. Okapané posypeme strouhanou houskou, kterou jsme opekli na másle dozlatova. Jíme samotné slané nebo sladké, v obou verzích možno i s tvarohem, podle chuti ještě pokapeme rozpuštěným máslem.

Jako variantu si pamatuju malé tvarohové knedlíčky, které byly rychle hotové a mohly se jíst slané se strouhan-

kou nebo i s ovocem nasladko. Všechny děti je měly rády i při nemoci, klouzaly totiž dobře do krku.

Tvarohové knedlíčky s krupicí

500 g tvarohu

2 žloutky

10 lžic krupice

Špetka soli

Umícháme vše v míse a tvoříme malé knedlíčky, vaříme v osolené vodě asi 12 minut. Obalujeme v osmažené strouhance.

Sladká jídla se vařila nejméně jednou týdně, ve čtvrtek. Ten byl zaveden všeobecně jako bezmasý den i v restauracích a jídelnách kvůli šetření. I doma se dělaly nudle s tvarohem, mákem, perníkem. Buchtičky, palačinky, lívance, vdolky, ovocné knedlíky, trhanec, „velké“ buchty, žemlovka s jablky i tvarohem. Někdy rýžový nákyp, většinou dost suchý a neoblíbený.

Rýžový nákyp

150 g rýže

½ l mléka

Lžice cukru

Špetka soli

100 g cukru

4 žloutky

70 g másla

Sníh ze 4 bílků

Rozinky, sušené švestky, kompot, šťáva

Spařenou rýži uvaříme v mléce doměčka s lžicí cukru a trochou soli, necháme vychladnout. V míse utřeme máslo s cukrem a žloutky, ušleháme sníh. Rýži přidáme do mísy, zamícháme sníh a rozinky nebo sušené švestky. Dáme péci do vymazaného pekáče. Podáváme s kompotem nebo šťávou, pocukrujeme.

Zato jsem milovala buchtičky s krémem. Těsto babička zadělávala ráno, a když jsme k ní přišly, už kynulo pod utěrkou. Po vykynutí ho vyklopila na vál a do pekáče si připravila rozpuštěné máslo a mašlovačku. Do kousků těsta jako ořech velkých balila po jedné rozince a vyprávěla, že když byla malá, dávaly se do buchtiček mandle. Házela je do pekáče, kde jsem je už měla na starost já. Každou buchtičku jsem musela kolem dokola potřít máslem a rovnat je do řad, ne moc těsně, protože ještě znovu nakynuly. Když bylo másla více, pěkně se pak rozpadaly, když méně, nešly od sebe. K nim se uvařil pudinkový krém, dávalo se poloviční množství prášku, ale přidával se žloutek, máslo, rum.

Buchtičky s krémem

300 g hrubé mouky

50 g másla

3 žloutky

1 lžíce rumu

Špetka soli

1/6 litru smetany nebo mléka

20 g droždí

30 g cukru

1 vanilkový cukr

Citrónová kůra

50 g másla do pekáče

Do másla utřeného s cukrem a žloutky přidáme sůl, vanil. cukr, trochu rumu, citrónovou kůru, mouku a vykynutý kvásek. Zpracujeme vláčné těsto a dáme vykynout. Z vykynutého těsta odkrajujeme malé kousky, do každého zamáčkeme rozinku, buchtičku potřeme v pekáči ze všech stran rozpuštěným máslem a klademe k sobě do dvou vrstev. Necháme ještě vykynout, potřeme ještě jednou máslem navrch a pečeme v horké troubě do červena. Podáváme s vanilkovým krémem nebo vinným šodó.

To pravé šodó patří také k rodinným legendám – nikdy se nedařilo. Vzhledem k použitým surovinám se považovalo za luxus. Když se prý o něj dříve pokoušela prababička, pěna

spadla, než byla donesena ke stolu – muselo se s ním ze vzdálenější kuchyně běžet, a ani to vždy nepomohlo: „Rychle, ať nám šodó nespadne!“ Ani babičce to moc nešlo. Chuť pěny s vínem si pamatuju, ale nevydržela moc hustá. Nespíš se málo šlehalo, tak se dost neprovařila, případně se dávalo málo žloutků.

A zelenina? Dnes by se nám nabídka zdála nepochopitelně úzká, sice podle sezony, ale ta trvala krátce. Fazolky na smetaně pocházely výhradně z plechovky nebo sklenice, jiné nebyly, až později mražené. Ani smetana se nepoužívala vždy, jen trochu máslové jíšky rozředěné mlékem nebo záklehtka s jogurtem. Ten ale prý byl tehdy mnohem tučnější, tak smetanu docela dobře nahradil.

Dušená mrkev, kyselé zeli, květák, kapusta, špenátový protlak... nebo kedlubny, skoro moje noční můra. K tomu brambory a maso z polévky, zelenina spíše převařená, s řídkou zaprášenou šťávou. Ale důslednost musela být: „Tady budeš sedět, dokud to nesníš!“ hřímal dědeček. Jednou v sobotu, to už jsem chodila do školy a v sobotu se ještě dopoledne pracovalo, jsem nad těmi kedlubnami seděla a seděla, až byly studené a prostě to nešlo do krku. Vždycky jsem se po chvíli nadechla a kousek spolkla, ale neubývalo to. Dědeček občas kouknul z vedlejšího pokoje od čtení novin, jak jsem s jídlem pokročila. Babička mě z kuchyně od nádobí povzbuzovala: „Tak to, holka, dojez, už zbejvá jen pár soust.“ Sestra dávno odešla k rodičům a já seděla nad talířem a klátila nohama. Konečně se vrátil otec z práce a šel se podívat, kde trčím tak dlouho! Nějak dědečka umluvil a propustili mě! Bylo to něco neslýchaného a v žádném případě se to nesmělo opakovat, to mi všichni náležitě zdůrazňovali. Matka mi pak radila: „Sněz to příště radši rychle, než ti to vystydne a máš to dřív za sebou... a nech si naložit menší porci!“

Myslím, že babička se pokusila pod vlivem jakési známé z plovárny i o smažený celer, ale to tedy neuspěla: předvařený celer v trojobalu... brrr. To nejedl dokonce ani disciplinovaný dědeček. Zato se v létě dělalo běžné lečo nebo plněné papriky. S těmi se babička seznámila až brzy po válce, na letním bytě na Oravě.

Jídla na jaře doplňoval hlávkový salát, dále okurkový, raj-

ský, sice ve vodovém kyselém nálevu, ale vždycky s olejem. V zimě se jedla nakládaná zelenina.

Nezapomenutelný byl cibulový čaj, kterým se nás babička pokoušela léčit. Cibule se pokrájela a pocukrovala, aby pustila šťávu, pak zalila horkou vodou. To sice dost pomáhalo, ale přinutit se polknout sladký cibulový nálev vždy nešlo. „Aspoň lžičku, dvě, uvidíš, jak ti to pomůže!“ „Já nemůžu...“ „No tak, nadechni se a zkus to znovu!“ „Brr...!“ „No tak vidíš, ještě trochu...“ „To smrdí...nejde to.“ „Tak dobrý, něco jsi přece spolkla. Snad ti to zabere,“ konečně se babička smílovala.

Odpolední svačinky jsme dostávaly za teplejšího počasí s sebou ven, třeba na plovárnu nebo do Stromovky. Stačil chleba s máslem, něčím jednoduchým ochucený: „Chceš s cukrem nebo se sardelovou pastou?“ dávala babička na výběr. Jindy bylo sádlo nebo kousek sýra, i čajovka, zvaná maceška, k tomu jablko či hruška. V zimě podle počasí jsme dělali vycházky kratší a svačilo se až doma. Vařil se pak pro zahrátí šípkový čaj, někdy s lžičkou rybízové zavařeniny, to byla dobrota! Dědeček ho umně naléval konvičkou do šálků, pěkně z výšky, aby se čaj zchladil. Lil ho malým pramínkem, přitom několikrát konev zvedl do výše a znovu spustil dolů, úžasné představení! Naše pokusy ho napodobit samozřejmě končily rozlitým čajem a několika pohlavky.

Když jsme šli nejdřív na vycházku a potom rovnou cvičit do Sokola, dědeček nám kupoval cestou k svačině nějaký koláč, housku a třeba i barevné lízátko.

Ještě jsem nechodila do školy, když jsem si vydrndala, že si sama koupím svačinu – dostala jsem na to jednu korunu a běžela do krámku přes ulici. A byla to těžká volba – tolik věcí se dalo pořídit! Rohlík (30 hal.) nebo radši velkou makovku (60 hal.)? K tomu ještě něco sladkého – lízátko (25 hal.), lipo (20 hal.), turecký med velikosti bonbónu (20 hal.), šumák (20 nebo 30 hal.) – vyhrála to myslím makovka, lipo a turecký med! Hotová hostina. Ale ovšem, nedá se to srovnávat, bylo by třeba násobit nejméně deseti.

Šumák, prášek se sodou určený k výrobě šumivého nápoje, se sypal totiž ze sáčku rovnou do pusy – matka to z duše nenašela, že prý nám rozežere jazyk, že je vše ulepené, ale byl

to hit, zvláště pak šumák v kostkách. Později k tomuto „blížení“ sloužil i vitacit. Nápoje ze všech zmíněných přípravků chutnaly i tehdy dost hnusně.

Při podzimních odpoledních vycházkách jsme občas narážili na nějaké volně přístupné ovoce, třeba ve starém sadu u trojského zámku se válelo plno hrušek, jablek a švestek. Babička vždy básnila o mišpulích. A že se jedí až skoro shnilé a že se musíme vypravit do Vojaňáku, kde rostou. Tyhle malé scvrklé plody podobné hruštičkám byly buď zralé moc nebo málo, když jsme konečně přišli. Nebylo snadné se trefit akorát. Babička nás holky posílala sbírat mišpule z trávy, kam se nesmělo vstupovat. Hlídač to bedlivě kontroloval, ale nám to mohlo projít... babička ho sledovala, a když se nekoukal, vybíhaly jsme pro ty vzácnosti. Párkrát jsem mišpuli ochutnala, nenadchla mě.

Žluté kdoule, to bylo druhé takové tajemné ovoce. Nezrály ani v nejvyšší zralosti, ale slibně voněly, tak nasládle. Dávaly se i do prádla proti molům, ale nesměly tam zahrát – to akorát nadělaly nevypratelné skvrny! Byla dřina je nějak pokrátet a uvařit doměkka. Jako kompot nám moc nechutnaly, ale dal se z nich vyrobit kdoulový sýr, stejně jako jablečný, který měl ztuhnout díky svařenému cukru. Píšu o něm ve vánoční kapitole. Tato technologie ale představovala pro babičku mnohá úskalí a ne vždy se povedla. Vyžadovalo to trpělivost, a té babička neměla právě nazbyt! Želé se pak táhlo a lepilo na pergamenový papír, nešlo s ním manipulovat.

Při pomáhání jsem chodila pro ledacos do špajzu. V malé kuchyni se ani moc potravin uskladnit nedalo. Špajz byl tajemným místem na konci dlouhé předsíně a na chladnější domovní chodbu z něj ústilo okénko s mříží. Kromě polic se vším možným tam stála i plynová lednička.

Taky tu vidím velkou pětilitrovou sklenici s vejci naloženými ve vodním skle, které mělo zabránit přístupu vzduchu a udržet je nezkažená přes zimu, kdy slepice málo nesly. Celkově to byla dost divná a nehezka věc. Když se nepodařilo odhalit na nakládaných vejcích všechny prasklinky, vejce se zkazilo a puklo. Zapáchající vyteklo do slizovité

hmoty a poznamenalo i všechna ostatní vejce. Matka vzpomíná, jak za války často babička tvrdila: „To jsou vejce bažantí, jsou trochu cítit divočinou!“ Vyhodit je by bylo škoda. Naložená vejce se používala do těsta, nešel z nich třeba ušlehat sníh.

Před obědem jsme nosili ze špajzu nápoje. Sodovka se prodávala ve větších lahvích s porcelánovým patentním uzávěrem. Na pivo, které si prarodiče lili do sklenek a vystačilo jim ke dvěma obědům, se dávaly všelijaké uzávěry, aby nevyprchalo. Ještě tam stávala načatá šarátice, minerálka, ta se ale k obědu nepila. Mluvílo se o ní zvláště – s posměšným důrazem: „To je ša-ra-ti-ce! Ta se pije ráno a je jen dědečka! Je hořká a vy byste po ní hrozně lítaly na záchod! Ne abyste to někdy ochutnávaly!“ Nevím, jestli ty projímavé účinky byly tak výrazné, ale šarátice se nikdo jiný nesměl dotknout.

Kolem svátků špajz získával na důležitosti, ukládaly se tam všechny lákavé dobroty a bylo moc těžké něco nechutnat. Ještě tak se mohla aspoň setřít prstíkem stékající poleva nebo krém z tuhnoucího dortu – ale nějaké ujídání představovalo těžké provinění! Dodnes si pamatuju ten výprask, když jsem neodolala krásným hruškám, kterých jakási lakomá prateta poslala přesný počet podle členů rodiny. Já, tehdy pětiletá, jsem po nich tak toužila, že jsem tři zezadu malinko nakousla – neměla jsem odvalu je sníst celé, ale aspoň ochutnat, aby se to nepoznalo! Nu – poznalo, a krom výprasku jsem se musela jít shromážděným dospělým omluvit, byla to strašná chvíle! Takové zahanbení!

Často se jedla naložená červená řepa nebo kyselá čalamáda, zejména k nějakým rizotům, zapečeným bramborům a nudlím. K roštěnkám s rýží se podával i obyčejnější kompot, třeba blumy a třešně.

Ve špajzu stály i velké lahve s naloženými okurkami, které dědeček dostával od příbuzných a moc si je cenil a miloval. Dětem se nedávaly, ostatně byly téměř nepoživatelné. Ty úzké dlouhé a oloupané řezy v silně kyselém a slaném nálevu, velmi pikantní, až ostré, pro nás byly „hady“. Vyráběly se z přerostlých nakládaček. Později jsme pátrali po nějakém receptu, ale nikdy to nebylo ono. Zmizel ze světa společně s dávnými příbuznými.

Chodila jsem do špajzu pro zeleninu, tedy cibuli, zeli, mrkev, celer a brambory. Brambor se přinášelo jen pár kilo, jinak byly stejně jako jablka uskladněny ve sklepě.

Většinou si každý nájemník nechal na podzim přivést pár pytlů při hromadném rozvozu. V našem domě k jejich uskladnění sloužily bedny umístěné podle stěn, vysoké snad metr, nahoře s víkem na petlici a s rozebíratelnou či odklápěcí přední stěnou. Patřily k jednotlivým bytům vedle sklepní kóje, určené hlavně na uhlí, a používané i na všechno ostatní. Ale již během šedesátých let byl rozvoz zrušen, po letech se i bedny na brambory rozpadly, a to nejen v našem domě. Skladovací místa zmizela a už to nešlo – brambory se začaly prodávat celoročně, ale znamenalo to zásadní změnu pro fungování domácnosti.

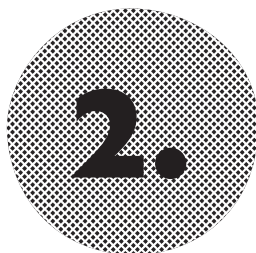
Rozvoz významně šetřil dřinu s pravidelnou donáškou brambor. Měly rozmanitou kvalitu a dodávka se musela hlídat skoro stejně pečlivě jako uhlí. Jutový pytel nesměl být viditelně mokřý. Podle toho se zjišťovalo, zda brambory nejsou nahnílé. Někdy jeden soused převzal brambory i pro další nájemníky, a pak se dohadovali, kdo má lepší či horší kvalitu. Brambory se z pytlů přebíraly, nahnílé se mohly do druhého dne vyměnit buď v krámkě, nebo pro celý dům po pytlích. I pytle se vracely zpět. Tohle všechno zorganizovat tedy nebylo jen tak, hlavně nebyl na nic čas a nikdo se neptal, zda se vám to hodí, či ne. Pro celou rozvětvenou rodinu všechny brambory převzali prarodiče, což situaci vyřešilo.

Rozvoz se oznamoval stejnými centrálně tištěnými cedulemi, připíchnutými na všelijakých viditelných místech. Jejich cáry pak vlály ve větru kdovíjak dlouho. Vždy mě překvapilo, když jsem tohle normalizované oznámení spatřila během svých cest někde na druhém konci Čech. Na obecní nástěnce nebo nepoužívaných vratech oznamoval kus papíru s narezlými napínáčky rozvoz brambor, ač už data byla dávno vybledlá a opřelá...

A podle čeho babička vařila? Z domova to neuměla. O prababičce se tvrdí, že vařila vždycky příšerně, až do války to totiž ani nepotřebovala. Babička ale jako absolventka rodné školy byla mezi svými známými jako kuchařka vyhlášená, ačkoliv doma se to vždy nezdálo!

S vařením jí po svatbě pomohla hodně tchýně, a pak měla skvělou kuchařskou knihu, na kterou nedala dopustit, Sandtnerku – tu znám už celou rozpadlou, popsanou poznámkami, zamaštěnou používáním, napěchovanou různými výstřižky a volnými i přilepenými lístky s dalšími předpisy. Každému hledání v ní předcházelo horečné listování a prohrabování volných papírů. Byla to vlastně první kniha pro dospělé, kterou jsem četla!

Babička dovedla nad jídlem ne právě povedeným vypravovat, jaké mělo být, a jak si to představovala, jenže musela něco nahradit něčím jiným, tak to dopadlo trošku jinak. Ale jedla ráda a uměla o jídle poutavě vyprávět, o všech chutích. „Představ si to, jen se rozplývaly na jazyku.“ a co by si dala a jaké to bylo, když náhražky neexistovaly. Při procházkách Prahou vzpomínala, kde bývala jaká lahůdkářství, cukrárny či kavárny a jak ji jako mladou slečnu tatínek brávil odpoledne do města. Obešli takových míst několik, všude si směla dát, co chtěla, on si zas objednal nějakou skleničku, a když přišli domů k večeři, vůbec ji nejedli – beztak prý za nic nestála.



Nejen vaření

Moje dětství se ale netočilo jen kolem vaření.

Často babička zároveň ještě něco šila, spravovala a já pamatuju i na základy těchto domácích prací a mnoho her s nimi spojených.

Úplně malé jsme dostaly kus hadru, velkou tupou jehlu s dvojitou nití na uzel a mohly zkoušet šít, bodat, tahat, prošívát, až vznikla tuhá koule... postupně jsme zvládly ušít na panenky nabíranou sukni, která se nechala vzadu volná a jen se zavázala za delší nitě. Jako předškolačka jsem v zápalu hry sestru stříhla do prstu, který pod látkou, co držela, nebyl vidět. To bylo krve! Učily jsme se různé druhy stehů jako přední, zadní a obnitku, zkoušely jsme stehovat a kličkovat. Pomáhaly jsme babičce s navlékáním, na to už tak dobře neviděla. Když jsem si ustříhla moc dlouhou niť, abych nemusela navlíkat pořád znovu, říkala: „Ale holka, vždyť to máš, jak když čert šije!“ a připomínala starou pohádku, ve které se krejčík a čert vsadili, kdo rychleji něco ušije. Aby si čert ušetřil práci, navlékl si tak dlouhou niť, že s ní musel několikrát obíhat stavení – a krejčík rychle navlíkal jednu krátkou nitku za druhou a vyhrál.

Vzpomínám, jak jsme ze špendlíků se skleněnými hlavičkami vypichovaly cestičky a výběhy pro stará sádrová zvířátka. Když babička něco došila, pověřila nás vysbíráním spadlých špendlíků z koberce za pomoci velkého magnetu.

Třídily jsme knoflíky, které se po generace všechny schovávaly, byl jich plný šuplík u šicího stroje. Někdo z rodiny vymyslel, že bychom je mohly navléknout podle barev do dlouhých šňůr, aby se pak lépe hledaly. To sice moc nefungovalo, ale samotné navlékání byla zábava.

Jindy jsme vytahovaly zbytky látek, dělaly si z nich závoje a všelijak se maškarily za princezny. Ani zlaté hvězdy nechyběly – sice jsme je jen vystříhly z papíru, vybarvily pastelkou nebo voskovkou nažluto a připevnily k hlavě gumíčkou, ale to stačilo. Pod vlivem známého filmu jsem si jinak než s hvězdou na čele nedovedla princeznu ani představit!

Taky jsem si ráda hrála na školu. Pomyslné děti jsem vodila sem tam a brečela, když mi dědeček zavřel dveře do předsíně, odkud táhlo – zavřel tam ty děti, necita! Vodila jsem je i venku, moc se mi líbilo, jak taková třída přechází: první šla učitelka se stopkou, někdy musela stačit natažená dlaň. Uprostřed ulice se s ní otočila na obě strany a zastavila dopravu. Děti zatím čekaly na chodníku a na pokyn přešly na druhou stranu, zatímco ona tam stále stála se stopkou nad hlavou. Sama přecházela jako poslední, aby se opět ujala vedení celého štrúdlu. Ale s napodobováním přecházení jsem mnoho pochopení u dospělých nenašla, i když jsem si k tomu vzala plácačku z tramvajácké soupravy. Zděsili se, že bych tou stopkou opravdu mávala na auta!

K hraní na školu patřila i výroba maličkých sešitů. Nastříhané papírky jsem sešívala nití, pak do nich načmárala nějaké klikyháky, když jsem ještě neuměla psát, a červenou tužkou je opravovala – to jsem znala od mámy.

Pod jídelním stolem s trnoží, kde jsme si rády se sestrou hrály, jsme si jednou ostříhaly velkými nůžkami všechny vlasy, co nedržely zapletené v copech a překážely nám. Prý jsme měly hroznou ránu, několik lysinek pro ostudu.

Babička na nás hodně šila a přešivala. Měla jsem mnoho sukní-šatovek ze starých obrácených kabátů. Navrch vypadaly kabáty už omšele a staře, ale když se rozpáraly, objevila se někdy nečekaně zajímavá spodní strana, původní látky totiž byly vlněné a kvalitní. Nosila jsem upravené věci z mámina mládí. Pamatuju si třeba na krásný lahvově zelený

manšestrový volný kabát s páskem a kostkovou podšívkou.

Velkorysost a ležérnost babičky nebyla v šití zrovna výhodou, často něco nepasovalo, muselo se hodně zkoušet, upravovat, špendlíky píchaly, byla to muka! A než se naznačila délka! Třeba před Vánoci jsme musely nějaké to překvapení taky ozkoušet, tak nám zavázali oči a něco na nás navlékli. Bylo napínavé hádat, co to je: Šatovka? Župánek?

Babička šila i pro různé známé známých, vlastně tajně. I tyhle kusy průběžně musel někdo zkoušet kvůli nasazení rukávu nebo límce. Stříhy, stehování, kličkování, bílý kopírák... spousta věcí mě napadá, co už není. U všeho se pro nás našlo uplatnění, jen stříhat látku nám babička radši nesvěřila. Měla šlapací stroj Singer, u kterého jsem zkoušela navléknout niť nebo pomáhala přidržovat látku, aby šev byl rovný. Líbilo se mi, jak se namotávala spodní niť na malou kovovou špulku. Často jsem měla za úkol zavazovat nitě na koncích švů na uzel, později něco párat, přišívat knoflíky či poutka, navlékat gumy pomocí sichrhajky, zavíracího špendlíku.

Dědeček byl hlavním arbitrem vhodnosti našeho dětského oblečení, v tom si mu matka netroufla odporovat. Dal si podmínku, že má-li s námi chodit na procházky, nesmíme mít na sobě nic červeného, růžového a podobně, jen tlumené barvy, slušné materiály, pořádné boty. Čili kabátky našeho dětství byly tmavomodré, tmavohnědé, šedé, většinou vlněné a s chlapeckým zapínáním.

Tehdy se mi hrozně líbily plyšové kabátky v pastelových barvách, všechny holčičky v nich chodily! Jednou dokonce nás babička na podnět tety dovedla do Centrotexu na konkurs dětských modelek. Visely tam v celých řadách vysněné kabátky a silonové šaty s volánky... vše, co nám nikdy nedovolili nosit! Snad jsme tam i něco oblékly a předvedly se, snad i byl zájem. Mezi ostatními dětmi a ctizádstivými dospělými, kteří je tam chtěli za každou cenu protlačit, prý to babička najednou už nemohla vydržet, že cvičené opičky z nás dělat nebude, a odkráčely jsme. Tak skončila má kariéra modelky někdy v pěti letech... První červený kabát jsem měla až o dost později, asi v 5. třídě, kdy už s námi dědeček chodit nemohl.

I čepice a šálky jsme nosily jen decentní, žádné barevné punčocháče, ani bílé. Jako úplně malé jsme měly bezvadné plátěné zimní kombinézy pískové barvy, u nichž bylo pouze umění dát nás venku vyčůrat. Kombinéza se musela stáhnout z dolní půlky těla přes boty a vnučka šikovně podržet... i to ale dědeček zvládnul. Pak znám z fotek hezké kabátky s olivkami, vlněné, v barvě velbloudí srsti. Bundy na zimní radovánky – lyžovaly jsme od tří let – jsme měly plátěné, jednoduché až ošklivé, šponovky s gumou pod chodidlo taky. V šatníku nesmělo chybět ještě jedno společenské oblečení, tmavomodrá sukně a bílá blůzička.

Nosily jsme mnoho doma pletených svetříků. Vlna se často párala a používala znova. Vymýšlely se kombinace, na které se mohly využít i menší zbytky. u všeho jsme taky asistovaly. Vypáraná vlna se vyprala smotaná volně do přaden, potom se navlékla na nějakou podložku, prkénko nebo tácek, aby se narovnala. Po usušení se teprve znovu smotávala do klubek. Sedět nebo stát s nataženýma rukama s přadenem a natáčet se, aby se vlna rovnoměrně odvíjela, jsem neměla ráda. Ještě na konci padesátých let, když vlna na pletení byla vzácností, se páraly i rádiovky! Stály pár korun, ale té práce, než se zplstnatělý a hutný materiál poddal a podařilo se ho rozpárat!

V létě jsme nosily nějaké trenýrky s tričkem nebo sukníčky do gumy, do města jsme měly vždy několikery letní šaty, většinou doma šité. Převládala snaha, abychom oblékaly něco trochu jiného, než v čem chodily ostatní děti.

Čištění bot byla dědečkova doména, moc si na to potrpěl. Boty se nosily ovšem jen kožené a musely se šetřit. Jak jsme venku zakoply, hned přiletěl pohlavek! Doma se boty musely napnout na kopyta nebo vycpat papírem, aby se záhyby narovnaly. Pak se nasucho očistily hrubším kartáčem a začalo se krémovat – hnědým, černým nebo bezbarvým krémem s typickou vůní či pachem. Nabíral se hadříkem nebo speciálním kartáčkem a pečlivě roztíral i na kraj podrážky a podpatek. Dědeček, myslím, na čištění vytahoval z polobotek i tkaničky. Po zaschnutí se boty leštily měkkým kartáčem nebo flanelem, jiným na hnědou a černou barvu. Často se taky nosily k ševci podrazit či zašít nebo vytáhnout.

Dopoledne nám doma uběhlo při hrách, vaření a ručních pracích. Odpoledne jsme chodili na procházky po blízkém okolí i po Praze. Do šesti let jezdily tramvají dvě děti na jeden lístek, ale směly zabírat jen jedno místo. Na botách musely mít vlastní textilní návleky, aby neumazaly ostatní cestující. V starých dřevěných tramvajích se topit nedalo, v zimě v nich dost protahovalo. Průvodčí stál na plošině nebo procházel. Často se nás vyptával, zda jsme zlobily, a strašil, že nám kleštičkami procvakne nos nebo ucho. Jednou jeden předvedl i úplné kouzlo – na poslední pevnou stránku bločku z lístků vycvakal kleštičkami obrázek – snad nějaký strom, a dal mi ho. Všechny jízdenky jsem ráda shromažďovala, a pak si s nimi hrála. Hodně jsme s dědečkem chodili pěšky, aspoň jednu cestu. Celá rodina se tomu smála, když jednou vyprávěl, že z nějaké procházky do města chtěl jít s námi na tramvaj, ale že to z té Kampy už nestálo za to – jen projít pod Letnou, kolem Dopravních podniků do Argentinské a jsme doma... měly jsme trénink.

S dědečkem jsme dělaly všechno – chodily na písek, hou-paly se na dřevěných plošinových houpačkách, hrály ku-ličky, pouštěly vyrobené draky i s psaníčkem, sbíraly kaš-tany a žaludy na zvířátka. Taky nám četl pohádky a pověsti, nic současného, to se nedalo.

Bruslily jsme od tří let nejprve na šlajfkách, které se připevnilly k obyčejným botám, pak na různých podděděných bruslích po předchozích generacích. Některé neměly zoubky ani vyztužený kotník a dost podkluzovaly a podvrkávaly se. Dědeček bruslil elegantně na černých jacksonech a uměl i nějaké figury, překládal dozadu a vytáčel kroužky. My se s tím dost mořily, nejdřív nás táhl a ukazoval kroky, vyžadovalo to dost trpělivosti. Učily jsme se i s rodiči, a tak nakonec to nějak šlo. Kluziště bývala na hřištích, bruslilo se ve Střimově, na Staré říčce, v Libni, Bráníku, v zátokách či poldrech Vltavy, na jiných rybnících v okolí Prahy, na „zimáku“ na staré Štvanici. Umím překládat jen dopředu a jízdu vzad jsem se nikdy nenaučila. Výuku bruslení provázelo mnoho bolestivých pádů!

Sánkovaly jsme rády s dědečkem a taky s rodiči, jen musel být svah pořádně uježděný – třeba na Rokosce, ve Střimově i jinde, nejlépe v pěší vzdálenosti, aby se nemuselo

se sáňkami do tramvaje. Učily jsme se rejtovat, brzdit, vyrovnávat náklony. Nebylo ještě silonové oblečení a boty do sněhu, tak se nesmělo tolik padat. To se dospělí na nás zlobili. Jak se boty nebo kalhoty promáčely, šlo se domů.

Ve Stromovce, na svahu zvaném Na kolíkách, jsem ale nikdy nesáňkovala. Byl hodně prudký, uježděný na led a obsadili ho starší kluci se svými tzv. boby, vyrobenými z prkýnek a starých bruslí. Pozorovali jsme je odspoda, jak se vrhají po bříše ze srázu a co všechno na těch svých pekelných strojích dovedou.

Během zimy jsme prolézali i muzea. Pamatuju velrybu v Národním, indiánské sušené hlavičky v Náprstkově, lokomotivy v Technickém. Před ním v sezoně fungoval i historický kolotoč, figury zvířat byly potažené pravou kůží a měly svá jména. Na tom jsme se svézt mohly, ale na pouť by s námi dědeček nikdy nešel. Vzal nás však jednou na Maroldovo panoráma – Bitvu u Lipan.

Neměly jsme dovoleno brát si ven kočárky s panenkami. „Holky to za chvíli přestane bavit, a co se dvěma kočárama... a ještě se všechno ušpiní, to za to nestojí...“ Výjimečně jsem mohla jít předvést kočárek a panenky do parčíku u školy přes ulici, když bylo sucho. A jinak jsem si poradila po svém: stačilo najít šikovný klacík, akorát do ruky, ten představoval držadlo kočárku – a zbytek jsem si domyslela. Vymýšlela jsem si dopodrobna, jak kočárek vypadá, jaké peřinky a jaké panenky v něm mám, probírala jsem se ségrou, co dělají.

Na cvičení do Sokola nás dědeček vodil dvakrát týdně, kam má paměť sahá. Trpělivě čekal v šatně a pomáhal nám s převlékáním. Od pěti nebo šesti let jsem chodila na rytmiku, no – to zrovna nebylo to pravé. Přípravku vedla vysloužilá baletka z Národního, velmi afektovaná a tehdy odvážně obarvená načerveno.

Lepší to bylo v malování, které mi vydrželo dosti dlouho, dokud nebyl náš vyučující, jinak akademický malíř Jaroslav Moravec, odvolán jako politicky nespolehlivý. Se staršími žáky dělal enkaustiky, které se žíhaly benzínovou „letlampou“, my menší zase tvořili sádrořezy. Chodila jsem pak ještě asi rok k Jindřichu Hégrovi, který se v LŠU udržel o něco déle, ale pak také po prověrkách odešel, snad domů na Vysočinu, a začal se věnovat řezbářství. Na jeho betlém

jsem náhodou narazila v Lobkovickém paláci na vánoční výstavě v 90. letech, a pak ještě v roce 2005 v Kamenických.

Nejpozději od května jsme i s babičkou chodili na plovárnu, nejčastěji na Žluté lázně. Tam se prarodičům většinou podařilo pronajmout si kabinu na celou sezonu. Párkrát se na ně nedostalo, a to pak bylo hotové neštěstí. Bez plovárny si hlavně babička nedovedla léto představit. Jak se udělalo teplo, od rána všechny popoháněla, aby se už šlo. V kabině se mohla uchovávat skládací lehátka, koupací pláště a další vybavení, nechávaly se tam i osušky a boty do vody, tak se těch věcí nemuselo brát na cestu tramvají tolik. Dokud neshnila prvorepubliková dřevěná plata s bazény, bylo koupání v řece i o dost bezpečnější. Bazény měly několik hloubek, jeden byl i bez dna, pro dobré plavce. Mohlo se i do řeky, cedule u schůdků hlásala: Pozor! Hloubka 6 m. Když přejel parník, udělal vlny a v nich se krásně houpalo. Vše více či méně bedlivě sledoval plavčík, u kterého se mohly objednat i lekce plavání. Přišlo mi to velice legrační, jak pomocí bidla, na kterém byl zavěšen plovací kruh, přidržoval nebohého neplavce nad hladinou a udílel mu pokyny k provádění temp.

Na plovárně už měly jednotlivé partičky známých svoje místa, kde se scházely. Vyskytovaly se tam velmi kuriózní postavy, jak se mi tehdy zdálo. Taková typická stará plovárnice měla kůži dotmava opálenou a vráscitou, podivné plavky všelijak plandající nebo pospravované, vlasy spíš neupravené a nějak provizorně upevněné, aby nestínily na krk a do obličeje. K tomu velký opraný koupací plášť, pamatující lepší časy, a vyšmajdané sandály nebo pantofle. S sebou stále tahala nějakou doma vyrobenou kabelu na ostatní potřeby. Na plovárně se četlo, luštilo, prováděla se manikúra a pedikúra, lakovaly nehty, natáčely vlasy. Pletlo se a háčkovalo nebo se tam páraly staré svetry. Jedním z dalších hitů, kterými se tam dámy zabývaly, byla výroba tašek z namočeného celofánu. To se průhledný celofán nastríhal na pruhy, ty se svázaly a namotaly na klubko, které se celé namočilo do vody, většinou do starého kastrólu. Velkým tlustým hákem se vytvořila z krátkých sloupků dvě kola, mezi ně se uháčkoval dlouhý pruh, delší než obvod, kterým se vše spojilo, a z přebývajících částí vznikla ucha. Celofán musel být

stále mokrý, proto to byla technologie vhodná právě na plovárnu! Háčkování přezůvek ze starých punčoch následovalo vcelku logicky.

Na plovárně jsme zažili často i bouřku. Dospělí sledovali, odkud jdou mraky a jak postupně tmavnou. Diskutovali, zda má či nemá cenu zůstat, zda se to přežene a jestli se raději neodebrat domů. Bouřkové mraky přicházely „po vodě“, tedy od Braníka. Někdy jsme řádění živlů přečkali v kabině, slabší déšť nevadil a tráva zas brzo uschla. Když ale přišlo více, stejně se muselo domů, vše bylo mokré a blátivé. Někdy jsme stihli včas plovárnu opustit, ale přečpaný byl už tramvajový ostrůvek. Když přijela „žehlička“, všichni ji brali útokem, aby nezmokli. „Tam je místo, postupte!“ volal někdo. „Jsou tady děti, netlačte se!“ odpovídal náš doprovod zoufale. Do toho volal průvodčí ze svého místa: „Jízdenky, prosím!“ „Dva a dětský přes!“ a lidé si sem tam podávali peníze a jízdenky přes celou tramvaj.

Po dědečkově mrtvici to všechno skončilo, už nebylo nic jako dřív. Pro mě to byl docela šok.

Chodila jsem do třetí třídy a venku byla zima. Šla jsem s ním do Technického muzea na výstavu o měření času – ukazovaly se tam různé druhy hodin včetně vodních a výstava byla hojně navštěvovaná. Sestra s babičkou za námi měly přijít později, protože musely ještě k zubaři nebo do hudebky. My už si hodiny prohlédli a míříme k hlavní hale, když v tom dědeček dostal záchvat, upadl, divně chrčel a nic nevnímal. Vůbec jsem nevěděla, co se děje, co mám dělat... lidé kolem začali pobíhat a snažili se pomáhat, aspoň mu podložit hlavu. Někdo zavolal vrátného, ten telefonoval pro záchranku. „A co ty, holčičko?“ ptali se. Nebyla jsem schopna jim v tom zmatku vysvětlit, že babička tam asi už někde je, že bychom ji měli přivolat – nikdo tomu nerozuměl, nechápali, kde by se tam vzala. Nemluvila jsem asi dost souvisle, byla jsem vyděšená. Ale proklouzla jsem do sálu s výstavou a skutečně tam babičku se sestrou našla, tahala ji za ruku, aby šla se mnou, hned, že dědeček je tam... ale ani ona nechápala, proč to nepočká, až si prohlídne celou výstavu... Nakonec se mi to nějak povedlo. Byl to pro ni taky šok, záchranka už přijela a babičku odvezli s sebou. Snad ještě

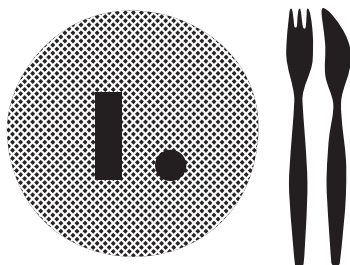
stihla z vrátnice zavolat k nám domů, aby si pro nás matka, která zatím přišla z práce, přijela. Víím, že se nás něco vyptávali a že jsme tam seděly a čekaly strašně dlouho – ve skutečnosti jen něco přes půl hodiny. Dlouho trvalo, než vzpomínka na dědečka při záchvatu vybledla a já na něj mohla myslet zase jako dřív. Dědeček žil ještě asi deset let, ale už se nikdy zcela nezotavil, potřeboval téměř stálou péči.

A my začaly chodit do družiny.

To všechno se muselo odehrát do mých šesti až osmi let, začátkem let šedesátých, hlavně než mi začala škola. V první a druhé třídě jsem ještě k babičce chodila na oběd a nejspíš taky s něčím pomáhala. Odnesla jsem si nejen lásku k jídlu, ale hlavně k vaření. Byla to dobrodružná objevná činnost, plná krásných překvapení. Zatoužila jsem už tehdy nějaká jídla vymýšlet a samostatně je vyzkoušet.



II. část



Rychle chutně

Hlavně o víkendech a prázdninách jsme se sestrou zase pomáhaly matce. Nikdy nás z kuchyně nevyhazovala, ono to ani reálně nešlo, měli jsme malý byt a přední část kuchyně u oken sloužila jako náš dívčí pokoj.

Druhý pokoj v sobě slučoval funkce obýváku, ložnice a pracovny, ale každá místnost měřila kolem pětadvaceti čtverečních metrů.

V kuchyňské části stály dvě bytelné kredence krémové barvy s hnědými umakartovými deskami a vyklápěcí mycí stůl s dvěma dřezy z pozinkovaného plechu.

Vedle mycího stolu jsme měli plynový sporák a odpadkový koš s víkem na pedál, dosti nevábny, neb nebylo zvykem ho nějak moc vymývat, aby nerezavěl. Na dno se dávaly noviny. Vedle něj našel místo kbelík na vodu z nádobí, která se pak lila do záchoda. Tudíž vše, dřezy, kbelík i mísa, byly před masivním nástupem saponátů trochu mastné. Všechno další mytí se odehrávalo v umyvadle na záchodě. Třeba zelenina se tam oplachovala, byla vždy hodně obalená hlínou. Voda na nádobí i mytí a praní se původně ohřívala na sporáku. Později se nosila z chodbičky procházející za oběma pokoji, ve které matka nechala zřídit malou karmu na teplou vodu. Pod ní stála smaltovaná konev.

Chodbičkou se dalo běhat a drandit na koloběžce kolem dokola. Ale protože sloužila jako výhodný úložný a manipu-

lační prostor téměř na všechno, byla postupně přepažena. Těžko se to vysvětluje, jak taková chodbička fungovala. Měřila asi metr na šířku a vedla z předsíně do zadní místnosti. Měla umožňovat samostatný vstup, kdyby se nájemníci rozhodli jeden pokoj pronajímat. Za dveřmi z pokoje stála prostorná skříň pro nás holky, vyštosovaná až do stropu krabicemi s uloženými věcmi. V chodbičce visel i velký vál na těsto, na jedné z palandiček trůnil proutěný koš na prádlo, se kterým se chodilo na půdu a mezitím se do něj házelo špinavé prádlo. Odkládaly se sem v sezoně koloběžky, lyže a saně.

Kromě karmy přibyla pračka. Taky jsme tam přechovávali nějaké brambory a ovoce, polici s kompoty a sklenicemi, suché zásoby, pečící formy a na konci blíž k předsíni i poličku s botami a kabelkami. Chodbička nahrazovala špajz, komoru, prádelnu i šatnu.

Do poloviny šedesátých let ještě domácí práce vypadaly jinak. Vždyť leckde přetrvávaly i pavlačové domy se společným záchodem na chodbě. Kuchyň s vodou, natož teplou, se viděla zřídka, kuchyňská linka ještě byla velkou neznámou.

Nádobí se u nás ujímal otec. Vzniklo to prý tehdy, když nás holky jako malé matka koupala ve vaničce v kuchyni. Oba totiž spěchali, aby se mohli večer dívat na televizi. Samozřejmě se tím nádobím vždy chlubil a získával body v dámské společnosti, jak je dobrý manžel. Jeho otec, středoškolský profesor a náčelník Sokola, s tím však hrubě nesouhlasil a odsuzoval to slovy: „To já bych si nikdy nezavedl!“

S nádobím jsem postupně pomáhala. Utírání jsem ráda neměla, určitě mi připadalo zajímavější umývání. Připomínalo to mé oblíbené dětské hry s vodou. Spočívaly v tom, že jsem na široký okenní parapet naskládala nejprve ochrannou vrstvu novin, na ni rozložila nádobíčko pro panenky a další kelímky a mističky, asi i nějakou malou konvičku, a začala nalévat a přelévat vodu sem tam, z velkých nádob do malých a naopak, což mi přišlo moc zábavné. Matce již méně, neb se s tím samozřejmě strašně nalilo a našpinilo. Hry s vodou byly dovolené třeba před mytím oken nebo podlahy.

Abych mohla zkoušet mýt nádobí, musela jsem dosáhnout do dřezu aspoň ze stoličky. Dlouho a důkladně mi rodiče

lili do hlavy, v jakém pořadí se má nádobí umývat, od čistšího k špinavějšímu, od skla po přibory, ne jako dnes. Voda ke konci byla už neprůhledná. Při lovení nožů mohlo dojít snadno k říznutí, tak tady platilo pravidlo mýt je po jednom a potápět vždy rukojetí k sobě.

Plynový sporák měl kolem hořáků plno různých otvorů, kam často něco ukápllo či přeteklo a dlouho trvalo, než se to zase vypálilo. Běda, když dovnitř něco zapadlo – lžíce, nůž, někdy se je vytáhnout nepovedlo. Zkoušeli jsme si pomoci vařečkou, dlouhým pravítkem, pletacími dráty. Trouba, která se nedala moc regulovat, se zapalovala sirkou, pozdější piezo zapalovač na ni stejně nestačil. Nepamatuju, že by troubu někdy někdo myl, to se prostě nechávalo tak, ono se to vypeklo. Možná jednou za rok se trochu udrhla od sazí. Pro tyto nevýhody bývala v oblibě remoska. Pekla mnohem pomaleji, na něco se ale hodila lépe.

Až začátkem sedmdesátých let se u nás objevil malý elektrický gril a mixér. Náradí jsme do té doby používali jen ruční, dosluhující mlýnky, rezavějící formičky na vykrajování. První lednička byla plynová, uvnitř maličká. Ani další elektrická s malým výparníkem jí velikostí moc nekonkurovala. Její nástupkyně už měla malý mrazáček, ale nepřiliš výkonný, to bylo tak na chvíli. Myslím, že dokázal mrazit na minus 6 stupňů.

Matka vařila moderněji než babička, měla ráda novinky a byla mnohem organizovanější. To se naučila hlavně na skautských táborech hned po válce, obdivovala tam vedoucí Mámu. Potraviny tehdy byly samozřejmě na lístky, a tak se skautky musely ještě vypořádat i s tím. Vařily klasicky a jednoduše, aby vůbec vyšly – třeba jen knedlíky s omáčkou. Vedoucí jim odsypala do lavoru mouku, řekla: „Z toho uděláte knedlíky, a tady tři omáčky, okurkovou, křenovou a hořčicovou.“ Dívky trochu nechápavě koukaly, tak dodala: „Ty omáčky se začnou dělat stejně – do jedné dáte okurky, do druhé křen a do třetí hořčici.“

Omáčka

Na sádle (másle, směsi) zpěníme cibulku, když začne hnědnout, zaspeme moukou a uděláme cibulovou jíšku. Mouka by měla být opečená, ani syrová, ani připálená. Zalijeme studenou vodou nebo vývarem a jíšku dohladka rozmícháme. Osolíme, opepříme a provaříme. Přidáme hořčici, okurky nebo křen. Případně dochutíme polévkovým kořením. Hodí se k vařenému hovězímu a knedlíku.

Dosti netypickou zkušenost s vařením, přesněji řečeno s přípravou pokrmu, získala matka i ve školní sborovně začátkem padesátých let. Mužští kolegové si po vyučování rádi dopřáli pečeného burta. A jak na něj? To se vezme uzávěr od piva, naplní lihem z kabinetu chemie, postaví na třídní knihu – ta měla desky z pevnější umělé hmoty, tak se dala dle potřeby i omýt – a zapálí. Množství stačí právě tak na jeden burť napíchnutý na vidličce... a co k tomu? Pan učitel vystrčil ruku z okna, stačilo na chvilku, a když ji dal zpět, držel v ní pivo! Tento zajímavý úkaz měl jednoduché vysvětlení: sborovna v přízemí měla okna do ulice a pod ním po vyučování pendlovali žáci s vozíčky pro deputátní pivo. Bylo sice jen sedmistupňové, ale snad každá rodina měla někoho zaměstnaného v místním pivovaru. A dokonce i ve školní jídelně se místo čaje nalévala žákům sklenka té sedmičky, jedna láhev prý stačila pro tři.

Když jsme chtěly, aby si s námi matka hrála nebo s námi šla někam ven, musely jsme s něčím pomoci, aby ušetřila čas. Pravda, ne vždy a ne od začátku, ale nakonec jsme to tak praktikovaly všude.

Ve všední den se doma tolik nevařilo, chodili jsme všichni na teplé obědy, a ani otec nejedl rád víc jak jedno teplé jídlo denně. Podílela jsem se na přípravách večeří a víkendových jídel, jak jsem zvládala.

„Dones brambory,“ začalo pomáhání, jedna z nás vzala příslušný hrnec a z chodbičky přinesla brambory. Matka přerušila krájení masa nebo zeleniny, koukla přes rameno dovnitř: „To je málo, ještě pár přidej.“ „Ještě jednu.“ „Ukaž, teď je to dobrý.“ Následovalo škrábání a krájení, hned nám

to taky nešlo. Škrabky byly spíš tupé a smekaly se, bolelo to. Při vykrajování oček a poškozených míst jsme zase nešetrně odstraňovaly příliš velké kusy: „Ať z toho taky něco zbyde, vždyť je to škoda, podívej, co se všechno vyhodí!“ Brambory nebyly vždy dost nekvalitní, k jaru z nich vyrůstaly dlouhé klíčky, cvrkly. Tak se častěji vařila kaše, aby se jejich chuť trochu vylepšila. Vyzkoušely jsme s matkou teplé mléko i studené, abychom ušetřily práci. Ale s teplým je kaše lepší, nelepí tolik. Máme všichni rádi kaši hrubší a hustší s nějakým tím kouskem, ne našlehaný krém. Šťouchadel jsme měly několik typů, klasická dvojitá vlnovka asi vyhovuje nejvíce. Pak rodiče objevili u známých lepenici – v této variantě to byla bramborová kaše smíchaná s kysaným zelím, která se podávala k nějaké opečené klobáse, třeba bílé vinné, ale i k jelítku, zkrátka k něčemu se sádlem. Byla to osvěžující, zajímavá chuť, zamilovali jsme si lepenici všichni.

Lepenice

Brambory

Mléko

Kysané zelí

Sádlo

Uvaříme hrubší bramborovou kaši, rozmačkanou jen šťouchadlem, ne rozmixovanou. Zároveň si ohřejeme patřičný počet porcí kysaného zelí, pokrájeného na menší kousky. Do hotové kaše zamícháme, mastíme sádlem. Podáváme k opečené klobáse, jelítu, sekané apod.

Málokdo lepenici znal. Po letech jsem recept na ni našla v nějaké publikaci o lidové stravě, ale byla jen ze šťouchaných brambor, bez mléka.

Na samotné šťouchané brambory taky nesmím zapomenout. Pokud snesete trochu cibule a sádla, šikovně se vylepší jejich chuť. Dají se udělat i s jiným omastkem, ale sádlo je sádlo!

Šťouchané brambory

Uvařené brambory (4 porce)

3–4 lžíce sádla

1–2 pokrájené cibule

Na sádle (může být i se škvarky) nebo i na másle zesklovatíme cibuli nebo jarní cibulku, asi hrst na dvě porce. I s omastkem vlijeme do uvařených brambor a poměrně brutálně promícháme, aby se část brambor rozmačkala, případně přisolíme. Podle moderních receptů se do šťouchaných brambor přidává i trochu sladké smetany a máslo, aby byly vláčnější.

Zajímavým reliktem, který se už asi v jiných receptech nevyskytuje, je „sedm šťouchů do kucmouchu“, tedy příprava škubánků. Obdivuju právě tuto technologii, díky níž se mouka jednoduše napaří. Pamatuju plno nechutných škubánků, do kterých kuchařka nasypala mouku syrovou a které hrozně lepily! Když si někdo stěžoval, že škubánky nejí, dalo se lehko zjistit, že právě sedm šťouchů jí zůstalo utajeno.

Škubánky

1 kg brambor typu C

Asi 250–300 g hrubé mouky

Máslo nebo sádlo

Sůl

Z brambor vařených v osolené vodě do poloměkka slijeme část vody a uchováme pro případné další použití stranou v hrnku. Nasypeme na ně vrstvu mouky, a aby se dobře propařila, uděláme do ní obráceným šťouchadlem oněch sedm děr, a přiklopené dovaříme aspoň 10–15 minut. Pak již jen vše rozšťoucháme, dosolíme a je hotovo. Je-li směs moc hustá, zředí se slitou vodou. Mohou zůstat kousky. Čerstvé škubánky vykrajujeme z hrnce lžící namočenou v sádle nebo másle.

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