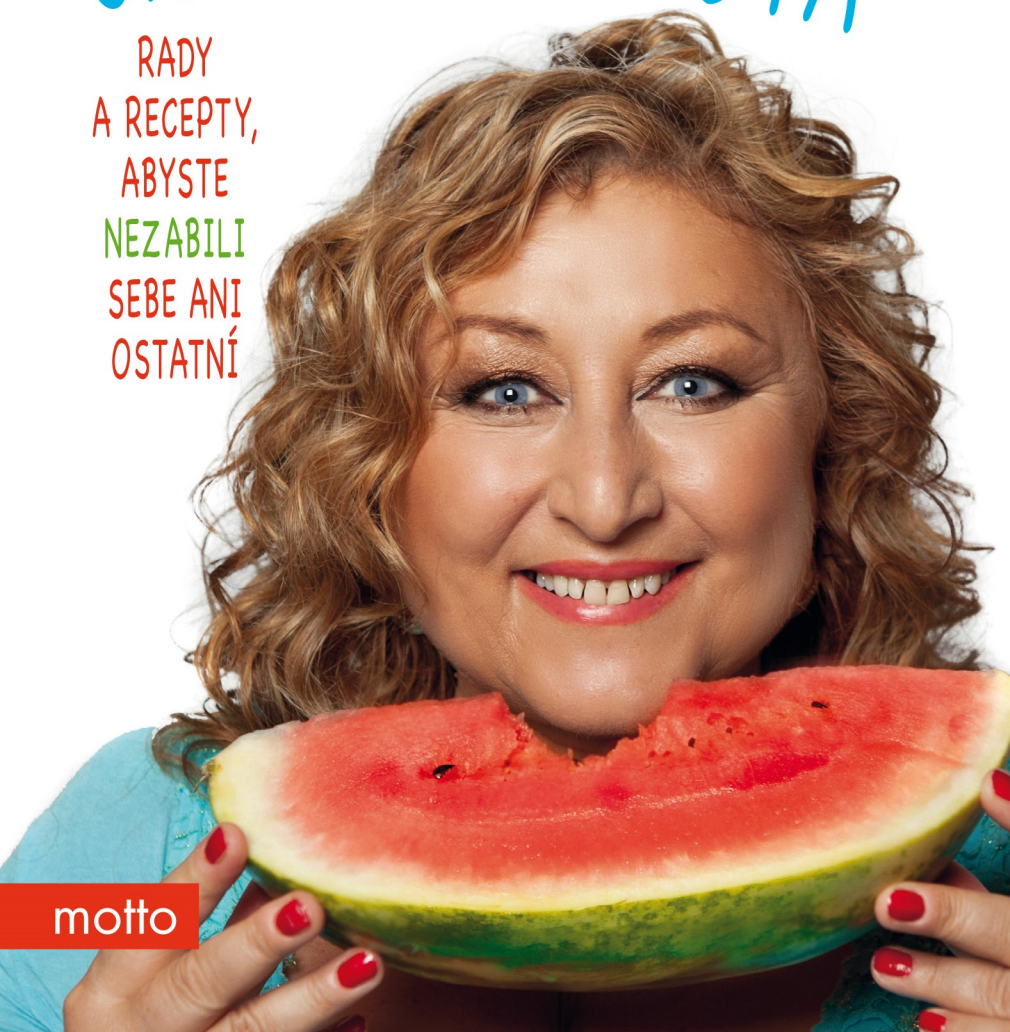


HALINA
PAWLOWSKÁ
LUBOMÍR TEPRT
CHUŤ DO ŽIVOTA

RADY
A RECEPTY,
ABYSTE
NEZABILI
SEBE ANI
OSTATNÍ



motto

motto

HALINA
PAWLOWSKÁ
LUBOMÍR TEPRT
CHUŤ DO ŽIVOTA

RADY A RECEPTY,
ABYSTE NEZABILI
SEBE ANI OSTATNÍ

Praha 2014

© Halina Pawlowská, Lubomír Teprt, 2014
Cover photography © Tomáš Břínek, 2014

ISBN 978-80-267-0155-2

Tuhle knížku věnuji babičce Zdeňce, mé mámě,
a babičce Anně – mé tchyni, jako vyjádření díky
za jejich lásku, obětavost a sílu.

Prolog

Nedávno mi dal někdo otázku, co si každý den řeknu, abych nebyla smutná. S hrůzou jsem si uvědomila, že si neříkám nic. A pak mi došlo, že ale bezděčně hromadím chvíle, které mám ráda. Že si intuitivně plánuju akce pro dobrou náladu, že neustále přemýšlím o něčem, co by podpořilo mou chuť žít. A napadlo mne, že by vůbec nebylo špatné vypracovat zodpovědného průvodce všech věcí, které by člověku mohly udělat radost. A tak jsem ho napsala, a protože už jen výraz chuť do života mi asociuje jídlo a protože jím šíleně ráda a mám na jídlo pořád chuť, tak jsem ke svým optimistickým radám a postřehům zkušené ženy, matky, milenky a kuchařky přidala konkrétní recepty na lahůdky, které do každé zatemněné mysli vnesou jas. Stoprocentně totiž platí:

**KDYŽ MÁŠ DEPKU,
DEJ SI NĚCO K SNĚDKU!**

Chuť do života mi vždycky povzbudí, když...

V noci jsem se dusila kašlem, ve tři ráno se mi spustila krev z nosu a já si na jednu krátkou chvíli myslela, že umírám. V osm jsem se doplazila do kuchyně, seděla tam má dcera, mluvila huhlavě, měla oteklé oči, ztěžka dýchala a sípavě řekla: „Mami! Prosím tě, vymysli něco, co by nám v tomhle stavu mohlo zlepšit náladu!“

Má dcera, když mluvila o stavu, tak nemyslela jen náš zánět nosohltanu, měla na mysli i to, že nás před rokem opustil můj muž, její táta, a že nám dá pořád velkou práci se lehkovážně radovat. Ale protože moje máma si myslí, že každá práce jde zvládnout, tak jsme se do ní pustily. A zeptaly jsme se asi tisíce lidí, co právě jim chuť do života vezme a co jim ji zase dá.

Anička řekla: „Mám chuť do života, když mi můj muž řekne: ‚Mám tě rád, jsi strašně krásná, chci tě.‘ A pak mě ještě nakopne, když mě fakt chce!“

Mariana řekla: „Chuť do života mám vždycky, když se mnou někdo flirtuje. A nádherné je, když ten někdo není ani úchyl ani blázen.“

Vlasta řekla: „Slunce.“

Jirka řekl: „Někdy stačí úsměv.“

Petr řekl: „Posilovna.“

Iveta řekla: „Když vidím něco hezkýho. Kytku, šaty, kabelku...“

Karel řekl: „Prachy.“

Martin řekl: „Když mě někdo naštvě, tak mně vlastně dá chuť do života, protože si uvědomím, o co jsem lepší!“

Helena řekla: „Když vidím nějaký dobrý film, tak když vyjdu z kina, myslím si, že život je nádherný, že všechno zvládnou.“

Jarka řekla: „Kamarádi.“

Jeník řekl: „Když vím, že půjdu s klukama na fotbal, pak na ryby a pak na pivo...“

Staník řekl: „Krásná baba.“

Leoš řekl: „Když se mi povede za den vydělat tolik, kolik jiný vydělají za rok.“

Patrik řekl: „Když se ráno probudím a uvědomím si, jaký mám štěstí, že mi v noci nikdo nevyhloupil byt, nevzal mi všechno, co mám, a nechal mě žít.“

Mirka řekla: „Moji senioři, o které se starám v Domově.“

Pavlína řekla: „Vino. Když si dám skleničku, je mi báječně a hned mám chuť dát si další...“

Patricie řekla: „Chuť do života mi vždycky dá

úmorná, tvrdá, monotónní práce. Tak nějak mi vyčistí hlavu a já mám pocit, že dokážu všechno.“

Konrád řekl: „Vana plná voňavých mydlin.“

Jana řekla: „Moje kočky. Starám se o ně. Jsou zlatíčka...“

Petra řekla: „Sex po ránu.“

Karolína řekla: „Když mi můj miláček uvaří ranní kafičko...“

Jaroušek řekl: „Důchod.“

Tomáš řekl: „Hudba.“

Beata řekla: „Moje dcera.“

Vlasta řekla: „Můj vnuk.“

Daniel řekl: „Když si řeknu, že humor je lepší než tumor.“

A víte, na čem jsme se shodly s dcerou, co nám vždycky probudí chuť do života?

Když si dáme něco moc dobrého k jídlu!

1.

... když kuju pikle aneb

Co vždycky zabere na muže

Kamarádka Nela mi řekla, že s lednem začala bilancovat svůj milostný život a dospěla k závěru, že se skoro pořád jen trápí s nějakými mužskými a že je to tím, že je tak blbá, že nikdy nepochopila, co na ně zabere.

Formulace „co na ně zabere“ mne dost zaujala, a začala jsem proto okamžitě přemýšlet, jestli JÁÁÁ vím, co na ně zabere. A vzpomněla jsem si hned na mnoho svých marných pokusů, kdy na objekty, které jsem si zvolila za hodny mého citu, nezabralo nic.

Třeba David Karát! Byl snědý, štíhlý a hrál bezvadně tenis. Tak moc jsem po něm toužila, že jsem si najala osobního tenisového trenéra, a dokonce jsem si doma po večerech zkoušela servis. Jednou jsem s ním hrála ve společném týmu až v celopražském finále. Při zápase jsem ze sebe vydala

všechno. Podařilo se mi doběhnout i míčky hned za sítí, které na mě zkušeně hrála dlouhonohá soupeřka. Odpálila jsem tři esa a vybrala jsem i nevybratelný backhand. Smečovala jsem jak Martina Navrátilová. Vyhráli jsme 6:3, 6:2. Když jsme vítězně odcházeli z kurtu, tak se na mě David koukl: „Tý, hele, ty vypadáš jako rajče!“

Jó! Vypadala jsem jako rajče a zapřísahala jsem se, že kvůli chlapovi už ze sebe nikdy tolik energie nevydám!

Ale vydala! Třeba když jsem jela do hor s Martinem. Byl amatérský horolezec a nutil mě vystoupat na tatranské Rysy. Když jsem se (asi dvě hodiny po ostatních) doplazila na vrchol, tak jsem tam (ostatním natruc) dostala ledvinovou koliku!

Nebo Mário! To byl hodně dekadentní barman, o kterém jsem si myslela, že má něžnou duši. Neměl. Byl to blb, který mi řekl, že bude chodit jen s holkou v balíku. Když jsem ho potkala za patnáct let, pyšně mi představil exkluzivní štětku.

Co tedy, bože můj, vždycky zabere na muže?!

Zeptala jsem se svých zkušených přítelkyň. Yvetta je mladá světoznámá sportovkyně a má nejdelší nohy na světě. Yvetta si vzpomněla, že jednou na jednoho muže zapůsobilo, že vypila víc piva než on a pak mu předvedla dokonalou holubičku. Fakt je, že při ní přišly na řadu ty její vyhlášené nožky...

Evička chmurně pravila, že na muže vždycky za-

bere vosí pas a útlé boky. A protože je nemá, tak se celý život trápí.

Hanička prozradila, že věří na tradiční hodnoty, a že tuhle na toto téma hovořila se svým partnerem a ten jí svěřil, že mladí muži nesnášejí agresivní lovkyně a že je naopak moc vzrušují ženy, které se musí dobývat.

Klára řekla, že na každého chlapa bezvadně působí, když se žena řítí v drahém voze a mává na něj svou platinovou kreditkou!

Na mého muže prý zabraly mé oči. Na Jendu, s kterým jsem chodila čtyři roky, zapůsobilo, že se se mnou báječně kecá! To mě hodně zfrustrovalo! Chtěla jsem, aby mě miloval kvůli mé zářivé aureole výjimečnosti, co mne obklopuje jako svatozář... a on prý... báječně kecá!

Na Jardu Uhlíře, kterého jsem nechtěla, prý zapůsobilo, že jsem ho nechtěla! Pravda je, že i když mi prozradil, že mě miluje, nechtěla jsem ho stejně!

Hm. Byla jsem všemi svými vzpomínkami i odpověďmi svých kamarádek tak neuspokojená, že jsem donutila bratrance, aby udělal sondu mezi svými kamarády. Nechtěl o tom ani slyšet. Když jsem dotírala, tak jsem z něj vyrazila tuhle větu: „Co vždycky zabere na muže? No... jak kdy!“

Takže, milé dámy, nevím, co zabere na muže. Kdybych to věděla, tak bych to pořád praktikovala. Nicméně existuje pár věcí, které na muže zabírají stoprocentně!

A to: Když na ně koukáte zářivě dychtivýma očima!

Zabírá taky, když na ně nekoukáte vůbec!

Zabírá, když se smějete! Když umíte báječně tančit!

Zabírá, když řeknete, že lepšího milence jste nikdy nepotkala!

Zabírá, když po vás touží všichni ostatní muži!

A proč by po vás všichni ostatní muži měli toužit?!

Přece proto, že máte nádhernou figuru a krásný obličej!

A když nemáme?! Tak... tak nám nezbyvá než se zamilovat a pak pana Božského trpělivě udo-lat svou obrovitánskou láskou!

Hm. Existuje ještě jedna možnost – taky se na každého muže můžeme vykašlat! I když... co bychom pak dělaly s volným časem?!

No... mohly bychom si něco báječného uvařit.

Protože to – aspoň na mě – zabere vždycky!

**P. S.: NEKUPUJ SI SEXY PRÁDLO,
JEN MU PŘEDHOĎ
SUPER ŽRÁDLO!**

RECEPTY, CO ZABEROU NA MUŽE

- Polévka z opečeného česneku
- Pomazánka z pivního sýra a tvarůžků
- Jehněčí gulášovka
- Salát Caesar



POLÉVKA Z OPEČENÉHO ČESNEKU

3 paličky pečeného česneku

1 větší cibule

2 brambory

1 l drůbežního vývaru

1 dl smetany

2 lžice oleje

čerstvá bazalka (rozmarýn nebo tymián)

sůl

1. Nakrájejte cibuli a zpěňte ji v hrnci na rozehřátém oleji.
2. Oškrábejte brambory, rozkrájejte je na kostky a vhodte do hrnce k cibulce.
3. Zalijte brambory horkým vývarem a vařte 12 minut, potom vytlačte ze slupek česnek do polévky a všechno spolu promixujte.

4. Zjemněte polévku smetanou a ještě 2 minuty provařujte. A už můžete nalívat do talířů, ozdobit čerstvou bazalkou (rozmarýnem nebo tymiánem) a na stole vedle z talířku nabídnout nasucho opečené krutony z bílého chleba.

Každá rada dobrá

Nejděle ze všeho trvá upéct v troubě česnek: Rozdělte ho na stroužky, ale neloupejte. Rozehřejte troubu na 200 °C. Plech vyložte alobalem, pokapte olivovým olejem, vsypte stroužky česneku, fólii zabalte do ranečku a pečte 30-40 minut. (Mikrovlnkou pečení česneku sice urychlíte, ale prospěšné látky jsou po pár minutách pryč.)

Když si česnek upečete „příležitostně“ s jinou pečínkou, vydrží vám v lednici klidně týden. Pečený česnek se báječně hodí i na topinky.

POMAZÁNKA Z PIVNÍHO SÝRA A TVARŮŽKŮ

100 g pivního sýra

100 g tvarůžků

1 lžíce majonézy

3 lžíce světlého piva

1 lžíce sladké smetany

1 menší cibule

1 stroužek česneku

1 lžička hořčice

1/2 lžičky mleté sladké papriky

špetka pálivé papriky

1 lžice nasekané natě z jarní cibulky

sůl

1. Sýry nastrouhejte nebo nakrájejte na kostičky, podlijte pivem, přidejte hořčici, majonézu a rozmixujte dohladka.

2. Vmíchejte k sýrové hmotě utřený česnek a drobně nasekanou cibulku, mletou papriku a sůl.

3. Zjemněte pomazánku smetanou a podávejte k česnekovým topinkám z tmavého chleba. Ozdobte nasekanou jarní cibulkou a zapíjejte chlazeným pivem.

Každá rada dobrá

Pomazánku úspěšně zjemníte taky lučinou nebo pomazánkovým máslem, pivo můžete nahradit smetanou a pálivou papriku mletým kmínem. A místo piva pak zapíjejte podmáslem.

JEHNĚČÍ GULÁŠOVKA

300 g jehněčího předního masa bez kosti (plec nebo maso z krku)

3 brambory

4 stroužky česneku

1 velká cibule

1 kapie

1 l hovězího vývaru

1 lžíce uzené slaniny nakrájené na kostičky

1 lžíce oleje

1 lžíce rajského protlaku

1 chilli paprička

1 lžička majoránky

1 lžíce mleté červené papriky

1/2 lžičky mletého kmínu

2 hrsti ovesných vloček

sůl

- 1. Maso nakrájejte na malé kousky (1×2 cm).*
- 2. Na oleji rozškvařte uzenou slaninu, přidejte nakrájenou cibuli a osmahněte ji dozlatova.*
- 3. Vhodte do hrnce kostky masa a chvíli je restujte spolu s cibulí. Posypte maso mletou paprikou, promíchejte, přidejte rajčatový protlak, zase promíchejte a zalijte vývarem.*
- 4. Přidejte odvážně do hrnce chilli papričku (pak ji vylovíte), kmín i sůl a zvolna vařte asi hodinu.*
- 5. Pak vsypte do hrnce ovesné vločky, nakrájenou kapii a vařte dál 15 minut. Zkuste, jestli je maso měkké. Když ano, vsypte do hrnce na drobné hranolky nakrájené brambory a povařte 5 minut.*
- 6. Na závěr dochutte česnekem rozetřeným s majoránkou a nechte polévku pod pokličkou dojít. Nezapomeňte najít tu chilli papričku, ať vám někdo nevyhubuje, když si ji splete na talíři s kapií a zbytek večera proškytá.*
- 7. S dobrým pečivem může jehněčí gulášovka posloužit klidně jako hlavní jídlo.*

Každá rada dobrá

Polévku nemusíte zahušťovat jíškou, postarají se o to ovesné vločky.

Kdo dá místo jehněčího masa přednost skopovému, bude na polévku čekat možná o hodinu déle, ale dočká se voňavé, vydatné, nádherně červené a chutově vyvážené polévky.

Místo brambor a protlaku můžete na závěr do polévky dát bílé konzervované fazole v rajčatové omáčce.

SALÁT CAESAR

1 římský salát (nebo menší ledový salát)

4 lžíce olivového oleje

4 sardelová filátka

4 plátky bílého toastového chleba

1 lžíce citronové šťávy (nebo bílého vinného octa)

1 lžíce zakysané smetany

80 g parmezánu

2 stroužky česneku

**1/2 lžičky worcesterské omáčky (nebo 1 lžička
dijonské hořčice)**

mletý černý pepř

sůl

1. Nastrouhejte nejemno česnek a promíchejte ho v mis-tičce s olivovým olejem.

2. Nastrouhejte parmezán nahrubo.
3. Rozehřejte troubu. Z toastového chleba odřízněte kůrky a plátky potřísněte česnekovým olejem. Nakrájejte je na kostičky, nasypete na plech a pečte 10 minut v troubě dokřupava. Pak nechte vychladnout.
4. Omytý a dobře vysušený salát nakrájejte na kousky, které se pohodlně vejdou do pusy.
5. Připravte dresink: Sardelové řezy rozetřete vidličkou a pořádně je rozšlehejte se zbylým česnekovým olejem, worcesterem (nebo hořčicí se špetkou cukru), zakysanou smetanou, citronovou šťávou (nebo vinným octem), solí a pepřem.
6. V misce promíchejte nakrájený salát s dresinkem, rozdělte do misek, posypte parmezánem a toastovými krutony. Se servírováním nečekejte, krutony by nasákly dresink a změkly.

Každá rada dobrá

O tom, co má být v „pravém caesaru“, se vedou spory. Má ho na jídelničku snad každá dobrá restaurace, ale na dva úplně stejné caesary jen tak nenarazíte. Někde míchají dresink z majonézy a křemžské hořčice, jinde ho zdobí opékaným česnekem, a dokonce ho nabízejí i s opečenou slaninou nebo kousky kuřecího masa, což je podle odborníků gastronomický hřích. . . Pravda je taková, že v té úplně první verzi autor salátu pan Caesar Cardini žádné maso nepoužil, tedy ani ty ančovičky (sardelky), ale dres na ně nikdo nedá dopustit.

Mimoходом římský salát se na rozdíl od hlávkových salátů netrhá, ale krájí, protože je tužší. A proto se také běžně používá i v teplé kuchyni (obvykle v kombinaci s rybou).

2.

... když potkám kamarádky aneb Dlouhý, široký a bystrozraký

Když mi bylo devět, dozvěděla se má ctižádostivá maminka, že v Praze 1 otevřeli speciální základní školu s rozšířeným jazykovým vyučováním. Že tam berou zvláště nadané děti, které mají samé jedničky, a že se ty děti budou učit dva cizí jazyky. Maminka okamžitě letěla do té školy, vtrhla do ředitelny a tvrdila, že jsem to pravé dítě, které v té nové škole musí být! Ředitel vyšel své kolegyni-učitelce vstříc a přijal mne. Taky mne štípl do obličeje a řekl: „Hezká tvářička!“

A pak bylo ráno a já jsem nešla za svou kamarádkou Janou Holanovou do ZDŠ Ječná, ale jela jsem tramvají až za Florenc k nádraží Těšnov, kde byla malá školička se speciální třídou, v které jsem se měla učit rusky a německy. Bylo asi 4. září. Paní učitelka mne – opozdilce – povolala na stupínek a řekla: „Tohle je vaše nová spolužačka. Jmenuje

se Halina a mějte ji rádi!“ Děti se tvářily lhostejně. Až na jedno děvčátko v třetí lavici u okna. Mělo copy po lopatky jako já. Mělo brýle a mělo přátelský, srdečný úsměv.

Ve třetí řadě u dveří seděla dívka, která ke mně vůbec nezvedla oči. Měla šaty s obrovským netopyřím límcem, a když jsem se plaše rozhlížela, tak jsem si všimla, že si neustále žmoulá prsty.

Holčička s copy byla Dáša. Moje nejvěrnější kamarádka od mých devíti let. Holčička s límcem byla Šárka. Kamarádka nejintrovertnější a zároveň mně nejbližší pro těžko postižitelnou temnou vášeň.

S Dášou se vídám minimálně jednou týdně. Když je interval našich shledání větší, mám pocit, jako by mi něco scházelo. Jako bych se necítila dobře. Jako bych potřebovala víc vitaminů, nějaký prášek na dodání energie, něco, co by mne postavilo na nohy. Nejlepším lékem na můj splín je právě Dáša. Její laskavá tvář, křehký klid, který z ní vyzařuje, její dobrota srdce, která se nikdy nedá zpochybnit.

Se Šárkou se vidíme maximálně dvakrát za rok. Šárka žije v Americe. V Americe žije leckdo, ale když říkám, že tam žije Šárka, říkám to s výrazným podtextem, který má jasně vyjádřit, že Šárka je výjimečná žena, která prostě musí žít ve vzdálené, výjimečné zemi. Šárka je výtvarnice, malířka. Je nadmíru elegantní, je specifická svým černým židovským humorem, je krásná a záhadná!

Máme se rády. Šárka, Dáša a já.

Šárka je vysoká, Dáša nosí brejle a já jsem nejširší ze všech. Šárka má ráda kachnu, rakvičky se šlehačkou a párek. Dáša si potrpí na bábovky a kuřecí krokety s bramborovým salátem. Všechny tři ale nedáme dopustit na sýrovou polévku, kterou nám v dobách socialistické krize servírovala Šárčina maminka. Šárčina maminka byla vůbec kreativní. Jednou mi předložila osmažený kvádr. Byly to fleky spojené vejci a sýrem, obalené jako řízek. Nebylo to špatné. Ale bylo to tak těžké jídlo, že jsem se v noci vzbudila zbrocená potem s pocitem, že jsem snědla tank.

Šárka měla svatbu ve Staronové synagoze a byla to asi nejhezčí svatba (kromě mé vlastní), kterou jsem zažila. O to horší bylo jídlo, které jsme na oslavě jedli. Nějaké zvadlé, kyselé rybky, podivně nechutné maso a rosolovatý zákusek. Jenže... bylo to fuk. Láska tehdy neprocházela žaludkem. Láska byla tak intenzivní, že synagoga planula jasným světlem a oči nás všech zúčastněných svítily štěstím už jen z toho, že se něčeho tak dokonalého můžeme zúčastnit.

Dáša se sice vdala dřív než Šárka, ale kupodivu si její svatbu nepamatuji. Možná jsem na ni ani nebyla, i když vím zcela jistě, že Dáša měla šaty s motýlky. Já jsem, jak už jsem mnohokrát napsala, měla svatební šaty černé. Tehdy mi to připadalo zajímavé, ostatně jsem ani jiné šaty neměla,

ale teprve dnes mi došlo, že u nás je to úbor vdov. Na mé svatbě jsme jedli knedlo-vepřo-zelo a pak v hospodě v Senohrabech připečenou sekanou tak pálivou od pepře, že ji zvládli jen hospodští hrdinové. To jsem byla, pochopitelně, já i můj muž. Má jemná Dáša a originální Šárka pily vaječný koňak posypaný kávou a sledovaly mne s pobaveně zvednutým obočím.

Proč právě teď tak vzpomínám na své kamarádky? Protože vždycky, když se máme sejít, tak mám radost. Pak zrychlím své pohyby, hezky se obléknu, abych se americké Šárce líbila a aby na mne hodná Dáša byla pyšná. Vždycky, když my tři kamarádky, které se známe půl století, máme rande, tak si říkám: „Tohle se asi povedlo! Mám opravdové přítelkyně! A mít někoho rád a dokázat, aby měl někdo rád padesát let mě, to je fakt úspěch!“

Naposled jsme se sešly v kavárně někdy na konci léta. Snědly jsme dohromady pět větrníků a pak jsme chvíli mlčely. A pak Šárka pozdvihla sklenku a řekla: „Tak na dalších padesát!“

Připily jsme si a já se jí zeptala: „A co muži?“

A Šárka si dala prst na ústa a řekla: „Cizím lidem o nich nevyprávím!“

**P. S.: KDYŽ TI V ŽITÍ SKŘÍPOU VRÁTKA,
POMŮŽE TI KAMARÁDKA!**

RECEPTY PRO OPRAVDOVÉ PŘÁTELE

- Cibulový koláč s vůní slaniny a muškátu
- Ančovičkové chlebičky s vajíčkem
- Plněné hermelíny
- Tvarohové šátečky s meruňkami
- Topinky s marinovaným lilkem
- Blesková sýrová polévka



CIBULOVÝ KOLÁČ S VŮNÍ SLANINY A MUŠKÁTU

1 kg cibule

400 g hladké mouky

250 g slaniny

250 g másla

1 vejce

3 dl smetany

1 dl vlažné vody

1 malá červená cibule

mletý černý pepř

na špičku nože strouhaného muškátového oříšku

sůl

1. Nechte v míse v pokojové teplotě změkknout 200 g másla, prosejte k němu mouku, osolte. Rukama propracujte, aby se suroviny dobře spojily, během hnětení přilijte k těstu asi deci vlažné vody, aby zřídlo a zvláčnělo. Zabalte těsto do fólie a uložte ho do lednice.
2. Oloupanou žlutou cibuli nakrájejte na kolečka.
3. Kostičky slaniny orestujte na zbytku másla, přidejte kolečka cibule. Občas promíchejte a počkejte, až trochu zezlátnou. Pak odstavte z plotýnky a nechte chladnout.
4. Rozehřejte troubu na 190 °C.
5. Studené těsto rozválejte do kruhu o síle 3–4 mm, vyložte jím vymaštěnou dortovou formu, okraje těsta zvedněte podél stěny formy a propíchněte těsto na několika místech vidličkou. Dejte na 12 minut zapéct do trouby.
6. Rozšlehejte vejce s pepřem, solí a muškátem, vmíchejte smetanu a ještě našlehejte.
7. Nakrájejte na kolečka červenou cibuli.
8. Vyndejte předpečený korpus z trouby, pokryjte ho cibulovou směsí, zalijte okořeněnou smetanou s vejcem, ozdobte několika kolečky červené cibule a pečte v troubě při 160 °C tři čtvrtě hodiny. Během pečení formu dvakrát pootočte, aby se koláč pekl rovnoměrně. Potom zvýšte teplotu na 180 °C a pečte ještě 10 minut.
9. Cibulový koláč chutná teplý i studený.



ANČOVIČKOVÉ CHLEBÍČKY S VAJÍČKEM

100 g másla

100 g tučného tvarohu nebo lučiny

1 lžice sardelové pasty

2 krabičky sardelových oček

1 malá cibule

1/2 malého citronu

2 vejce natvrdo

1/2 vevy

1. Tvaroh dejte do cedníku, aby z něj odkapala přebytečná voda.
2. Máslo nechte v pokojové teplotě změknout. Šlehačem umíchejte do pěny máslo, tvaroh, sardelovou pastu a pár kapek citronové šťávy.
3. Uvařená vejce nakrájejte na osminky. Plátky vevy ozdobte sardelovou pěnou – hezky to půjde zdobící cukrářskou trubičkou s pístem nebo igelitovým sáčkem s ustríženým růžkem.
4. Na každý chlebiček položte sardelové očko, osminku vajíčka a tenký polokroužek cibulky. Z uvedeného množství surovin uděláte 10–12 chlebičků.

Každá rada dobrá

Místo sardelové pasty můžete použít vidličkou rozmělněné sardelové řezy. Bude stačit polovina krabičky. Zbytek řezů

v plechovce zabalte do potravinářské fólie a uložte do mrazáku na příště. Sardelová očka můžete nahradit kaviárem z mořského zajíce (hranáč šedý). Chlebičky budou také dobré a méně slané.

PLNĚNÉ HERMELÍNY

4 hermelíny

2 lučiny (à 100 g) nebo pomazánkové máslo (200 g)

4 stroužky česneku

8 černých oliv

1 lžíce vlašských jader

3 cm čerstvého zázvoru

mletý černý pepř

sůl

1. Každý hermelín podélně rozřízněte a lžičkou vydlabejte měkkou sýrovou hmotu. Dejte pozor, abyste neporušili tuhou bílou kůrku.

2. Česnek utřete dohladka.

3. Oloupaný zázvor nastrouhejte.

4. Vypeckované olivy nakrájejte nadrobno.

5. Vydlabanou sýrovou hmotu z každého hermelínu smíchejte s půlkou lučiny, špetkou pepře, špetkou soli a jednou chuťovou ingrediencí (česnek, olivy, ořechy nebo zázvor).

6. Do každého vydlabaného hermelínu vraťte ochucenou náplň. Půlky sýra k sobě zase přiklopte a zabalte do alo-

balu. Nechte v lednici uležet nejmíň 24 hodin, ale když tam vydrží týden, budou lepší.

7. Každý sýr rozřízněte na osm dílků. A máte 32 sýrových jednohubek.

TVAROHOVÉ ŠÁTEČKY S MERUŇKAMI

0,75 kg meruněk

200 g hladké mouky

200 g měkkého tvarohu

200 g lučiny (žervé nebo mascarpone)

5 lžic oleje

80 g moučkového cukru

$\frac{3}{4}$ prášku do pečiva

1 vejce

2 žloutky

1 vanilkový cukr

50 g pískového cukru

sůl

1. Tvaroh nechte okapat v cedníku vyloženém utěrkou a pak ho prolisujte přes cedník na pracovní desku. Přidejte vejce, moučkový cukr a špetku soli. Postupně do tvarohu zapracujte olej. Nakonec po částech vmíchejte mouku s práškem do pečiva.

2. Těsto nechte odpočívat 15 minut.

3. Promíchejte lučinu s pískovým a vanilkovým cukrem a oběma žloutky.

4. Předehřejte troubu na 200 °C.
5. Odpočínuté těsto vyválejte, pak přeložte a znovu vyválejte. Můžete zopakovat víckrát.
6. Z vyváleného těsta rádylkem krájejte deseticentimetrové čtverce. Doprostřed každého čtverce dejte kopeček ochucené lučiny a na něj půlku omyté meruňky. Rohy těsta ohněte ke středu a zmáčkněte.
7. Šátečky pečte na plechu vyloženém pečicím papírem 15 minut, pak překontrolujte a podle potřeby ještě pár minut přidejte. Nechte vychladnout a poprašte cukrem.

TOPINKY S MARINOVANÝM LILKEM

2 štíhlé lilky

1,5 dl bílého vinného octa

sůl

Na marinádu:

5 lžic olivového oleje

1 lžice citronové šťávy

1 lžice bílého vinného octa

2 stroužky česneku

**1 lžice čerstvých lístků rozmarýnu nebo oregana
(nebo 1 lžička sušených bylinek)**

1 červená chilli paprička

1 lžice kaparů

sůl

1. Nechte v hrnci vařit osolenou vodu.
2. Omytý neloupaný lilek nakrájejte na půlcentimetrové plátky a potom na proužky široké 1 cm.
3. Když voda vře, vlijte do hrnce ocet a vhodte proužky lilku. Povařte 10 minut, potom scedte a lilek nechte okapat.
4. V zavřené sklenici od okurek dobře promíchejte olej s octem, citronovou šťávou, rozetřeným česnekem a solí.
5. Nakrájejte na tenoučké proužky chilli papričku zbavenou semínek.
6. Do marinády ve sklenici dejte vrstvu lilku, potom bylinky, chilli papričku a kapary. A pak to opakujte.
7. Lilky nechte marinovat celý den. Dobře se hodí k topinkám z toastového chleba nebo z bagety, opečeným nasucho. Báječný předkrm!

BLESKOVÁ SÝROVÁ POLÉVKA

200 g taveného smetanového sýra bez příchutě

(2 ks à 100 g)

1 menší cibule

1 lžíce másla

1 kostka drůbežího nebo zeleninového bujonu

1 vejce

1,5 l vody

mletý bílý pepř

1 rohlík

pažitka

sůl

1. Nakrájejte cibuli nadroboučko, rozpustte lžící másla a cibulku nechte na másle zesklivatět. Zalijte horkou vodou a hned k tomu rozdrobte kostičku bujonu.

2. Tavený sýr nakrájejte na menší kousky a taky vhodte do hrnce. Míchejte, dokud se sýr úplně nerozpustí. Opepřete, ochutnejte, podle potřeby dosolte a do polévky zašlehejte vajíčko.

3. Nakrájejte rohlík na kostičky, nasucho ho opečte na pánvi. Na talíři polévku posypte opečenými krutony a nasekanou pažitkou nebo natí z jarní cibulky.

Každá rada dobrá

Strasně jednoduchou, ale dobrou sýrovou polévku zvládnete za 10 minut z obvykle dostupných surovin.

Máte-li rádi česnek, můžete polévku servírovat s česnekovými krutony. Budete k tomu potřebovat lžičku másla navíc a stroužek česneku. Do rozpustěného másla na pánvičce dejte jemně nastrouhaný česnek, chvílku ho smažte, a když začne hnědnout a máslo už provoní, vylovte ho vidličkou a do pánvičky dejte opéct kostky rohlíku. Kdybyste česnek v másle pozdrželi, brzy by při opékání krutonů zčernal a bylo by po chuti i po kráse.

3.

... když se zamiluju aneb Nikdy neříkej nikdy

Tak vážně! Už dlouho se mi to nestalo! Nemyslím osudné zamilování a upadnutí do vztahu, který trvá léta. To se mi pochopitelně stalo už dávno. Ale v posledních desetiletích se jen málokdy (asi i proto, že jsem byla zadaná, i když... kdo není, že?!) v mém žaludku rozletěli motýli, aby svými jemnými křidélky upozornili, že: „Je to tady, děvče! Jsi zamilovaná! Je to asi On!“

Úplně poprvé jsem byla zamilovaná už v mateřské školce, pak na základce a pak už šlo o úplně vážné vztahy s ne dost vážnými chlapci. Tuhle jsem si po vzoru filmových hrdinek chtěla spočítat všechny muže, kteří se mě nějak dotkli. Buď mého těla, anebo mé duše. Někteří se mi vybavili hned. Nejen jejich tváře a gesta, ale i konkrétní slova, která říkali v konkrétních situacích. Někteří chlapci jako by přes sebe v mých vzpomínkách měli zá-

voj a já si nemohla vybavit nic příjemného a některý... Ach bože, to je ale ostuda! Zbyly mi z nich jen nepřímé údaje typu „ten blondák odněkud z Košic“ nebo (ó hrůzo!) „ten, co chodil nejdřív s Mirkou“ nebo „ten, jak jsem ho vyhodila“ nebo „ten, co je asi psycholog“ a „ten mladíček“...

Úplně jsem se vyděsila, že jsem zvrhlá a nemorální žena, která si ani nepamatuje, s kým se zapletla. A tak jsem zavolala Zuzce.

„Pamatuješ si všechny své kluky?“ zaútočila jsem na ni.

„Samozřejmě,“ řekla. „Pavel – dělal mi k snídani vajíčka na cibulce, Franta uměl výbornou česnečku. Lojza mi nosil domácí klobásy, Ládík uměl péct moravské koláče, Venda mi přivezl od své matky tu nejlepší svíčkovou na světě, s Jindrou jsme ujížděli na švestkových knedlících, s Romanem jsme každý rok jezdili na zabijačku, s Lukášem jsem ochutnala sobí guláš, Karel mi dal k narozkám kilo kaviáru, Luděk vždycky na silvestra udělal stylově 365 jednohubek a Jeníček jednou mé nahé tělo použil jako korpus dortu, který ozdobil šlehačkou s jahodami...“

Pochopila jsem svůj problém. Na všechny muže svého života si nepamatuju proto, že jsme toho společně málo snědli!

Nikdy není pozdě! A proto jsem hned slíbila svému kolegovi, že se s ním sejdu. Řekl totiž: „Nechceš přijít ke mně zítra na jehněčí kotletky se

špenátovou nádivkou? A jako dezert budeme mít domácí zmrzlinu.“

No. Tak buď se ten muž dotkne mé duše nebo mého těla, anebo... anebo se jenom nádherně najím!

P. S.: **DO LÁSKY PADEJ,
SPADNI
A ZAS VSTÁVEJ!**

RECEPTY PRO ZAMILOVANÉ

- Krevety restované s paprikami a česnekem
- Kávová panna cotta
- Bramborový prejt pro vegetariány



KREVETY RESTOVANÉ S PAPRIKAMI A ČESNEKEM

500 g loupaných tygřích krevet

1 červená paprika

1 zelená paprika

6 stroužků česneku

1 citron

1 dl bílého vína

2 lžíce olivového oleje

sůl

- 1. Krevety nechte v klidu rozmrazit.*
- 2. Obě očištěné papriky nakrájejte na centimetrové proužky, česnek na tenké plátky.*
- 3. Na lžíci oleje zprudka osmažte proužky papriky.*
- 4. Omyté krevety osušte a orestujte je na vedlejší pánvi se zbytkem oleje. Přihodte česnek. Jakmile tygři krevety*

na pánvi zrůžoví, osolte je a otočte (dohromady to trvá asi 3 minuty).

5. Růžové krevety podlijte vínem, a když se odpaří, pokapejte krevety citronem.

6. Krevety promíchejte v servírovací míse s opečenými paprikami.

7. Ke krevetám se nejlépe hodí bageta a lehký jogurtový dip na způsob tzatziki. A vychlazené šampaňské!

Každá rada dobrá

Čím déle se krevety vaří, tím jsou gumovější.

KÁVOVÁ PANNA COTTA

0,5 l smetany ke šlehání

3 lžičky želatiny v prášku

35 g třtinového cukru

2 vanilkové cukry

1 lžička vanilkového aroma

1 lžíce oleje

1,5 dl silné kávy

500 g pískového cukru

1. Želatinu nechte 5 minut bobtnat podle návodu na obalu (na 3 lžičky želatiny asi 3 lžíce vlažné vody).

2. Vymažte olejem čtyři čajové šálky.

3. Smetanu svařte s třtinovým a vanilkovým cukrem a va-

nilkovým aroma na středním plameni. Přidejte želatinu, míchejte a vařte jen minutu.

4. Smetanovou směs přelijte přes cedník do šálků.

5. Chladte aspoň 5 hodin.

6. Uvařte hodně silnou kávu s pískovým cukrem. Pak zvýšete plamen, vařte ještě 5 minut, pak dejte černou kávu vychladit.

7. Ztuhlou panna cotta vyklopte na dezertní talířek a přelijte silnou sladkou kávou.

BRAMBOROVÝ PREJT PRO VEGETARIÁNY

1 kg brambor uvařených ve slupce

2 cibule

2 vejce

1,5 dl zakysané smetany (nebo mléka)

1 lžíce strouhanky

3 lžíce oleje

1 palička česneku

1 lžička másla

drcený kmín

majoránka

mletý černý pepř

sůl

1. Oloupané brambory nastrouhejte nahrubo.

2. Na lžíci oleje nechte zesklivatět nakrájenou cibulku.

3. Promíchejte brambory se dvěma žloutky, cibulkou, kmínem,

nem, pepřem a česnekem utřeným s majoránkou a solí. Zředte smetanou nebo mlékem.

4. *Vyšlehejte sníh ze dvou bílků a lehce ho vmíchejte do brambor.*

5. *Vymažte zapékací mísu máslem a vysypte strouhankou.*

6. *Bramborovou směs dejte do formy, pokropte olejem a zapéčte ve středně vyhřáté troubě (170 °C) dorůžova (40 minut).*

7. *Ke každému prejtu se hodí něco kyselého (nakládané okurky, houby, kapie...) a ani bramborový prejt se bez toho neobejde.*

4.

... když přichází jaro aneb Úplně zblblá

Cítím, že mám daleko méně energie než kdysi. Někdy v noci, když jdu spát a uvědomím si, že druhý den musím „pouze“ psát (jsem profesionální autor, takže psaní doma je pro mne vlastně totéž jako pro jiné chození do práce), tak jsem úplně šťastná, že se nebudu muset cpát do oblečení (které je sice nesmírně drahé, ale teprve kdyby bylo o tři čísla menší, tak by se o něm dalo říci, že je elegantní) a že nebudu muset vrávorat na podpatcích a že si nebudu muset namalovat obličej a že si vlasy nechám ledabyle splývat na má unavená ramena...

Minulý týden jsem se takhle radovala jen asi třikrát. Ostatní dny jsem měla nabitě k prasknutí. A až vám je popíšu, pochopíte stejně jako já, že je nejvyšší čas, abych jela někam daleko, koukala do korun stromů a nechala svůj vyčerpaný mo-

zek, aby našel (je-li je to ještě vůbec možné) aspoň miligramy ztraceného zdravého rozumu.

Ve čtvrtek jsem šla do školy. Učím na vyšší odborné škole filmové a reklamní Michael. Moc mě to baví. Tenhle čtvrtek jsem se těšila ještě o něco víc, protože jsem byla pečlivě připravená a úplně jsem se třásla vzrušením, jak studenty překvapím novým tvůrčím úkolem. Šla jsem dost brzy, škola byla zamčená. Trefila jsem se svým příchodem mezi zvonění a napadlo mne, že je fajn, že se v budově dbá na bezpečnost. Správně jsem zadala kód, a dokonce se mi podařilo ve spleti chodeb nezabloudit. V kabinetě nikdo nebyl, a tak jsem měla klid, abych si našla třídní knihu a vyrazila za svými žáky. Sedla jsem si za katedru a trpělivě čekala na zvoněk. Jenže přestávka skončila a žáci nikde. Čekala jsem dalších pětáctyřicet minut. A pak... najednou mi to došlo. Jsou prázdniny!

Hned jsem se v tom opuštěném, členitém stavení začala bát. Smát se mi ale taky chtělo. Úplně jsem viděla Boha, jak na mě kouká seshora a baví se: Žena zralého středního věku úplně sama v celé budově jen tak hodinu čumí a pak z ní pádí jak šílená...

Druhý den večer jsem šla na ples. Rakouský bál na Žofíně. Moc jsem se na bál těšila. Mám ráda rakouské Alpy, všechny cukrárny ve Vídni a osvěžující jezera, jako je Attersee nebo Mondsee. Vždycky, když je 1. ledna, tak v poledne koukám na

Českou televizi, kde vysílají přímý přenos z koncertu Vídeňských filharmonií. A vždycky, když slyším hravé tóny Strausse, tak věřím, že rok, který právě začal, bude dobrý...

Na Rakouském plese, který se v Praze taky koná každý rok, zněl samozřejmě opět Strauss, samozřejmě se tam tančil valčík i česká beseda. To vše bylo v naprostém pořádku. Jen já jsem nebyla úplně O. K. V momentě, kdy ke mně přišel hezký, vysoký muž v parádní uniformě s mnoha řády, zrudla jsem jak kečup a vyblekotala jsem: „Nein, danke. Ich bin hier nur als die Arbeiterin.“ Tím jsem chtěla gentlemanovi vysvětlit, že jsem na plese ve funkci novinářky, ale díky mé němčině se mi podařilo oficirovi sdělit, že jsem na plese pouze jako dělnice. Dost fascinovaně koukal a už nenaléhal. Režisér Menzel ovšem dostal záchvat smíchu a jeho krásná žena Olga se na něj káravě podívala. Pak jsem se ze svého selhání vzpamatovala u bílého vína a pozorovala dámy, které měly všechny nádherné róby, mluvily německy i česky a nutily mne k myšlence, že za dob France Josefa a rakousko-uherské monarchie život určitě nebyl úplně marný...

Rakouský ples byl noblesní, a kdybych nebyla magor, tak bych určitě využila příležitosti, abych se cítila jako dáma! Dáma, která má možnost poslouchat *Dunajský valčík* na pražské Vltavě...

A co se mi ještě stalo během nedávných hek-

tických dnů? Ještě jsem venčila své psy a v parku mne úplně nadchl francouzský buldoček v barvě medového plyše. Radostně jsem se vrhla k jeho paničce: „Miluju buldočky!“ vyhrkla jsem. „A prosím vás, ten váš... to je pejsek, nebo kočička?!“

**P. S.: KDYŽ NA JAŘE VŠE KOLEM PUČÍ,
TAK TI SNAD NĚKDO I PRACHY
PŮJČÍ!**

RECEPTY NA JARO

- Jarní zeleninová polévka
- Delikátní vajíčkový salát
- Sladkokyselá pikantní kuřecí křidélka



JARNÍ ZELENINOVÁ POLÉVKA

2 kedlubny

2 brambory

2 jarní cibulky (nebo 10 cm pórku)

1 karotka

0,7 l drůbežního vývaru

1 1/2 lžičce másla

2 lžičky hladké mouky

špetka muškátového květu

mletý černý pepř

sůl

1. V hrnci na lžici másla orestujte na nudličky nakrájenou karotku a kostičky kedlubny, potom vsypte drobné kostky brambor, zalijte vývarem a 10 minut vařte.

2. Půl lžičce másla dobře prohnětte s moukou a vytvarujte si zahušťovací „francouzskou kuličku“.

3. Když zelenina ve vodě změkne „na skus“, ochutte polévku pepřem a muškátem. Dosolte. Vložte do polévky moučnou kuličku, nechte projít varem a vhodte do polévky kolečka jarní cibulky.

Každá rada dobrá

Francouzská kulička (neboli moučné máslo) nemá v tomto receptu polévku zahustit. Jde jen o to, aby polévka nebyla úplně čirá. Jinak je praktické mít v lednici pohotovostní váleček moučného másla v potravinové fólii. Hodí se k zakušování omáček i polévek a nahradí jišku. Taký se jim zjemňují grilované steaky.

DELIKÁTNÍ VAJÍČKOVÝ SALÁT

6 vajec

1 větší brambora uvařená ve slupce

3 lžíce majonézy

1 střední cibule

1 sladkokyselá okurka

2 lžíce bílého jogurtu

2 lžičky plnotučné hořčice

1 lžíce bílého vinného octa

1/2 lžičky moučkového cukru

mletý bílý pepř

sůl

1. Nejdřív uvařte vejce natvrdo a dejte je zchladit do studené vody. Naklepněte jim ze všech stran skořápku – pak zchladnou rychleji a půjdou snadněji oloupat.
2. Uvařenou bramboru nastrouhejte. Cibuli nakrájejte najemno a spařte ji horkou vodou. Okurku nakrájejte na drobné nudličky.
3. Cibuli, okurku a bramboru smíchejte dohromady a zalijte zálivkou připravenou z hořčice, soli, pepře, cukru, octa a asi deci vody.
4. Vejce nakrájejte na kostičky, promíchejte s jogurtem a majonézou. Potom vmíchejte k cibulce a okurkám.
5. Salát nechte hodinu v lednici. Jestli si k němu vezmete pečivo, chleba nebo kreky, záleží na vás, ale na ozdobu to chce něco zeleného (pažitku, petrželku, řeřichu) nebo červeného (kapii, ředkvičku nebo špetku sladké mleté papriky...).

Každá rada dobrá

Odolejte pokušení a nevylepšíte domácí vajíčkový salát salámem ani šunkou. Budete-li chtít přesto experimentovat, zkuste nastrouhaný křen. A zase někdy jindy sardinky v oleji a kapku worcesteru.

Vářená strouhaná brambora se do salátů a pomazánek přidává proto, aby pomohla spojit ingredience a směs brzy nevodnatěla.

SLADKOKYSELÁ PIKANTNÍ KUŘECÍ KŘIDÉLKA

1 kg kuřecích křidel

1 ledový salát

1 citron

300 g cherry rajčátek

olej

čerstvý rozmarýn (nebo koriandr)

Na marinádu:

1 dl oleje

3 lžíce jablečného octa

3 lžíce citronové šťávy

3 lžíce rajčatového protlaku

3 lžíce medu

2 lžíce worcesteru

1 lžíce sladké mleté papriky

1/2 lžičky pálivé mleté papriky

4 rozmačkané stroužky česneku

tabasco podle odvahy

sůl

1. Ze všech surovin umíchejte marinádu a ve směsi obalte křidélka. Nechte je marinovat nejméně 2 hodiny, ale nejlepší je přes noc. Když je během marinování dvakrát otočíte a v míse přerovnáte, budou křidélka ještě lepší.

2. Pokropte plech olejem, rozložte na něj marinovaná křidélka a mezi ně rozpůlená rajčata. Sem tam pohodte větvičku rozmarýnu a plátek citronu.

3. Ještě to všechno zakapte olejem a dejte do trouby pod gril nebo pečte při 180 °C půl hodiny. Pak zkontrolujte stav, křídélka otočte, mírně podlijte vodou a pečte dál 30–45 minut.

4. Podávejte na míse vystlané natrhaným salátem a posypané čerstvými bylinkami.

5.

... když si koupím něco na sebe aneb „Pojď sem, ty moje žabičko!“

Dneska mi volala má kamarádka a řekla mi, že si ráno přečetla povídku od jedné výborné spisovatelky na téma sex a že má hned báječnou náladu. Zároveň se mne zeptala, jestli mně udělalo něco dobrou náladu, a já jí musela odpovědět, že ne! Že mám náladu úplně příšernou a že jí mohu říct proč.

Blbou náladu mám proto, že se můj dvouletý trpasličí pudl vyčural do pelechu mého čtrnáctiletého labradora.

Blbou náladu mám proto, že má matka dala mé dceři k narozeninám můj zlatý prsten, který jsem dostala od svého muže k mým třicátinám. A nejenže jí ho matka dala, ale ještě to odmítá přiznat a tvrdí, že ten prstýnek kdysi dostala od své tetičky.

Blbou náladu mám proto, že má dcera mne měla odvézt do obchodu a zpozdila se o čtvrt hodiny, takže jsme to nestihly, a když jsem jí to vyčetla, tak

mi protivně řekla, abych nebyla protivná, když už se to takhle stalo a nemůže se to odestát.

Blbou náladu mám proto, že můj kamarád ztratil klíčky od mého auta, a když jsem pištěla, aby je hledal, že musím odjet, tak řekl, že mi zaplatí zlatý taxík.

Blbou náladu mám proto, že Rusové si vzali Krym a vezmou si vždycky všechno, na co budou mít chuť.

Blbou náladu mám, protože mě bolí v krku.

Blbou náladu mám, protože v noci vedle sebe neslyším manželův dech.

Blbou náladu mám, protože nemám čas jet k moři, a kdybych ho náhodou měla, tak bych tam chtěla jet s jedním pánem a on o to vůbec nestojí.

Blbou náladu mám, že mne bolí páteř a nejradši bych jen tak koukala do oken, ale z toho mám taky blbou náladu, protože jasně vidím, že naše okna jsou špinavá jako prase a měla bych je umýt!

Blbou náladu mám, že je mi už tolik let, že vážím tolik kilo, že existuje tolik kreténů, že všechno stojí tolik peněz, že musím tolik pracovat, že se tolik bojím o své děti a že mne toho už tolik nečeká!

A blbou náladu mám i proto, že se nemůžu dovolat své nejlepší kamarádce Dáše, která by mi určitě řekla, co mám dělat!

Už jsem se jí dovolala. A víte, co mi Dáša řekla?!

Abych k ní hned přišla!

Tak jsme k ní vyrazily. Má blbá nálada a já. A Dáša se na nás jen usmála a pak před nás přistrčila tác, z kterého to omamně vonělo. A já jsem poprvé v životě ochutnala Dášiny medové sušenky s mořskou solí a čokoládou! A bylo to tak strašně zvláště lahodné, že má blbá nálada se zvolna rozpouštěla jako zrnka soli na jazyku a pak úplně zmizela stejně jako patnáct sušenek, které do mě zajely jako Titanic do oceánu...

Od Dáši jsem šla vesele, ale protože jsem věděla, že blbá nálada miluje své znovuzrození a že si možná jen v hloubi mé duše nenápadně brousí drápy, aby je do mne zas zařala, tak jsem si ještě koupila rozevlátý kabát, který je zelený jako čerstvý mech, když se do něj přes koruny smrků opře jarní slunce... Co z toho vyplývá? Tahle rada:

**KDYŽ NIC NENÍ VONČO,
SLUPNI DEZERT
A KUP SI PONČO!**

P. S.: Právě jsem se v novém ponču vrátila z natáčení seriálu *Doktoři z Počátků*. Doprovázel mne asi třicetiletý asistent režie, a když jsem se zdržela na chodbě ateliéru, koukl na můj nový kabát a pravil: „Tak pojď už, ty moje žabičko!“

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