

Jaroslava Vilemína Kadlasová



Zatracené
kysele

motto

Příběhy psané s chutí

motto

Jaroslava Vilemína Kadlasová

Zatracené kyseló

Vzpomínky na vaření a domácnost v 80. letech
Volné pokračování *Cukru na nitku*

Praha 2015

© Jaroslava Kadlasová, 2015

ISBN 978-80-267-0529-1

Mladá paní na Severu



... a pak jsem se vdala. Dva týdny předtím muž dostal tzv. stabilizační byt na Severu, ve městě s krásnou přehradou a okolím. Milovala jsem ta místa už od dětství.

Těšila jsem se na nový život mimo Prahu, která mi připadala hlučná a špinavá, zvlášť kvůli stavebnímu ruchu v holešovickém okolí. Ujížděla jsem na každý víkend někam ven. Největším mým romantickým holčičím snem byl život v hájovně se spoustou dětí. Muž sice měl příslušnou profesi, ale místo hájovny panelák. Těm, co se mému odchodu podívovali, jsem říkala: „No co, vždyť si to jen otočím – když mi bude město a kultura chybět, prostě sem přijedu. Jako teď jezdím do lesa, budu jezdit do města.“ A krom toho jsem si říkala, že okresní město přece není žádná ztracená samota a cesta do Prahy autobusem trvá jen dvě a půl hodiny. Pár známých jsem na Severu také měla.

Na vlastní domácnost, jejíž otěže pevně převezmu, jsem se moc těšila.

Kolem vaření jsem se motala od čtyř let, tak jsem do svatby měla dost příležitostí něco pochytit. Často a všude jsem i vařila.

Učila jsem druhým rokem na základce na pražském sídlišti. Hned po svatbě v únoru jsem se ale ještě nestěhovala. Jako třídní osmáků, posledního ročníku, jsem se rozhod-

la v Praze do prázdnin zůstat. Teoreticky by mě ze školy „pustit“ museli, ale nebylo zvykem odcházet během školního roku. Mužova práce zase vyžadovala, aby od jara do podzimu trávil vždy čtyři dny v týdnu „na štaci“, tedy v terénu. To byl další důvod, proč by mi rychlé stěhování nic nepřineslo, vídali bychom se beztak jen o víkendech. Až po letech jsem toho zalitovala, protože okamžitý nástup do zaměstnání v novém bydlišti by mi přinesl mnohem snazší „asimilaci“, ale tehdy jsem ještě neuměla odhadnout, jak moc je to pro život ve městě menším než Praha důležité.



Postupně jsme zařizovali a upravovali nový byt.

Mezi první práce jsem zařadila přetření všech ocelových futer, tedy zárubní, které bez ohledu na barvu tapet v jednotlivých místnostech měly hnusný šedomodrý odstín. Lakovat jsem uměla z chalupy, tak to šlo celkem snadno a nový okr byl o něco přijatelnější.

Už během svatby jsme do bytu navozili i svatební dary. Některé byly předem domluvené. V té době to ale nebylo tak zvykem. Kamarádka se podívovala: „To jako myslíš, že jsem měla nějakým tetičkám a prastrýcům radit, co mi maj dát? No to nešlo, nejspíš by se urazili...“

„Prosím tě, proč? Přece ti dávaj dar pro radost, ne, tak by jim to mělo naopak vyhovovat,“ mínila jsem. Ovšem to se musí odečíst taková příbuzní, kteří mladým chtějí, jen tak aby se neřeklo, podstrčit nějaký dar-nedar.

Tradovaly se nejrůznější zkazky, jaké absurdní předměty novomanželé obdrželi. I my dostali nějaké nepochybně „putovní“ dary, dražší a ošklivé vázy nebo sklenice. Ale většinou šlo o praktické věci. Vždyť sehnat talíř nebo povlečení byl v té době kumšt, tak se mi domluvení darů zdálo jednoznačně lepší. Beztak ti, co chtěli darem pomoci s vybavením domácnosti, se ptali předem.

Měla jsem tehdy představu červeno-zeleno-bílé pruhované kuchyně s italským šmrncem. Kuchyňka byla po-

měrně malá, stůl se tam sice vešel, ale kolem se sotva prošlo. Šedobílá umakartová linka s plynovým sporákem v rohu a na zdech, ó hrůzo, naprosto nepřijatelné růžičky v zámeckém rokokovém stylu! Sice přibližně v těch barvách, co jsem si vysnila, leč na můj vkus nemožně kýčovitě. Uf. Hodily se tak akorát k jednomu mému hrnci, který jsem si z hecu koupila v Kotvě, zrovna nám v té době přednášeli na fakultě cosi o kultivování vkusu našich pracujících. A pak vlezete do jedné z výkladních skříní doby a všude kolem vesele tančí červeno-zelení trpaslíci. Vzor tak absurdní, že jsem neodolala. Navzdory tomu jsem pak šikovný třílitrák hodně užila.

„Je to nový, panely si budou sedat, teď se nic přetapeťovat nebude,“ rozhodl muž.

„Když já bych chtěla ty proužky, tak přeslazený růžičky nemůžu přece vydržet,“ zkoušela jsem to. Nakonec jsem beztak musela od té myšlenky upustit, protože hezké výrazné proužky stejně nebyly k sehnání. Ale s výměnou do budoucna jsem každopádně počítala a zatím jsem to vyřešila po svém: celoplošně jsem nalepila přes růže několik velkých fotoplakátů s ovocem, které opticky potlačily nežádoucí vzor. Jejich móda právě začínala. Skřínky jsem polepila omyvatelnou jednobarevnou červenou tapetou, vyměnila úchytky za kulaté, navěsila předměty s červenými prvky na tyčky a představovala si, že příště, tak za dva roky, až si panel sedne a tapety zajdou, snad ty pruhy seženu a předělám. To mě ještě nenapadlo, že za dva roky toho vyměním mnohem více.



První jídelní kout jsme měli doslova v koutě. Seděli jsme na zemi a aspoň několik týdnů jsem servírovala na tácu, než jsme sehnali přijatelný menší stůl. Velký jídelní stůl pak stál v obývacím pokoji, nechtěla jsem jíst trvale v kuchyni.

Nějaké nádobí jsem už měla, pár kousků jsem dostala ke svatbě. Mezi sklenicemi nejvíc vynikaly broušené s ši-

rokým zlatým pruhem, ale nelíbily se mi žádné. Když jsem je zklamaně ukazovala matce, říkala: „Tak je dej hned do používání, však se to vytluče – občas tomu můžeš trochu pomoci... a pak si koupíš nové podle sebe!“ Muž si je totiž moc považoval a s jejich odložením nesouhlasil, však byly od jeho příbuzenstva.

Dostala jsem v práci sadu hrnečků i s dezertními talířky z kameniny se zeleným vzorem, dokoupila jsem si i podobné talíře. Nebylo těžké se strefit, protože se prodávaly snad tyhle jedny a ještě modrá porcelánová Henrieta, nápodoba cibuláku, ta se mi nelíbila. Tlakový hrnec a ruční mixér, dokonce červený, se též našly mezi dojednanými svatebními dary.

Pomalu jsme obstarávali nábytek, rozhodně jsem nechtěla do nevelkého bytu dávat nějaké darované starší kusy „prozatím“. Něco potom vyhodit nešlo tak lehce – čím odvézt a kam? Mnozí „dárci“ takto řešili právě tento problém: „Dám vám tuhle pěknou skříň, když si ji odveďte...“ Tak to ne, k tomu jsem se přemluvit nedala!

Jakžtakž se mi dařilo vše sladit. Stálo to úsilí, ale diktátu stěny a sedačky jsem se nepodřídila.

Muž během týdne obtelefonoval těch pár prodejen nábytku: „Dostali jste už ty skříně?“

„Už sou ve skladu, ale tendle měsíc není nafta, tak sme je nepřivezli.“

Jak tomu rozumět? Národní podniky totiž dostávaly naftu formou poukázek, víc si jí koupit nemohly, a tak došla-li, čekalo se na další měsíc. Komplikovaná redistribuce se i snadno zadržela.

Dostali jsme třeba echo od tchyniny sousedky, že právě přivezli gauče a od dalšího dne je budou prodávat. I vyjeli jsme a po mírném nátlaku na prodavače, že víme ze zaručených zdrojů o dodaném zboží, jsme uspěli. Vybrala jsem co nejdecentnější potahovou látku, jednoduché rezavé stylizované kytky na středně hnědém podkladě, že se budou k ostatnímu zařízení dobře hodit.

Koberce nabízeli příbuzní s kontakty na továrnu a domlouvali jsme se, jaký vzor a barvu chci – hnědý melír, znělo zadání. Jeden víkend jsem přijela a koberec tam už ležel. Málem jsem z toho potratila: obrovské, snad půlmetrové růže, sice trochu rozmlžené, ale v dost kontrastních odstínech od žluté do hnědé, opanovaly prostor. S potahem gaučů skutečně vražedná kombinace! Ovšem to jsem si myslela já.

„To je dobrý, ne, dohněda, jaks chtěla,“ říkal muž. „Ty kytky jsou prej děsně žádaný, a málo se viděj, je to z exportu,“ dodal.

„A nešlo by to ještě nějak vyměnit??? Chtěla jsem melír... tohle se sem vůbec nehodí... vždyť jsme tak dlouho čekali na ty gauče... nevidíš, jak se to tluče?“ začala jsem nešťastně, ale nebylo mi to ani tentokrát nic platné. Koberec jsem si měla považovat, když byl sehnaný s protekcí, exportní luxus, to měnit nešlo. Nedokázala jsem moc lhát, ani když se tchyně vyptávala, jak se mi líbí ty krásné růže. Když se na ně člověk zadíval, měl pocit, že se celá podlaha vlní! Kontrast se trochu ošlapal, člověk si zvykl, ale potahy gaučů jsem musela překrýt další vrstvou látky bez vzoru, dohromady se to nedalo snést.

Aspoň nábytek se povedl – z tzv. exportního souběhu jsme náhodou koupili sestavu nazvanou studentský pokoj, obsahovala jednotlivé korpusy skříněk ve světlé přírodní dýze, dvířka se sklem nebo s ratanem. Něco unikátního, přitom jednoduchý design, žádný mahagon s vysokým leskem a zlatými prvky. K sestavě patřil malý psací stůl i šatní skříň, které jsme přidali do dětského pokoje. Vše jsme pak užili v několika kombinacích v různých bytech po následujících více než třicet let.

Pak jsem náhodou narazila na dětskou dřevěnou vysokou židli mořenou na tmavočerveno! Nádhera! Opět nějaká zářná výjimka, klasika v moderním hávu – podařilo se mi ji zakoupit v předstihu. Postýlka a kočárek se kupovaly až po narození dítěte, jak určovaly zvyklosti.

Oříšek představovala mužova akvária – opravdu hodně akvárií. Zabrala celou stěnu proti oknům, a to ve třech řadách nad sebou. Osazení předcházely složité výpočty, zda to konstrukce vůbec unese. Což o to, panel něco vydrží, ale železné profily natřené suříkovou základovkou si asi v obývacím pokoji představuje málokdo. Snad půl roku trvalo, než byly zakapotovány překližkami s klapkami. Akvária, to byla pro mě velká zkouška.



Nejméně jednou za dva týdny jsme šli na oběd ke tchyni. Při té příležitosti často odněkud z útrob ložnice, kde skladovala všechno možné, vytáhla něco, co by se nám podle ní mohlo hodit. Občas to i vyšlo – skleněná konvice na čaj, kostkované utěrky, krepové povlečení.

Tchyně měla i smysl pro humor. Jednou k nám přišla před odjezdem do lázní a chlubila se: „Sehnala jsem padesát kilo nakládaček z Moravy.“

„A co jste s nima udělala?“ divila jsem se tomu neuvěřitelnému množství. U nás se snad jednou zavařovalo deset kilo, obvykle jen pět.

„Dala jsem je nasypat do vany,“ a radostně dodala: „A nechám je tam, ať to táta s klukem zavaří... Zítřka odjízdim.“

„A oni to už vědí?“

„Ale ne, to je překvapení!“ Zavařování tedy zbylo na muže, ale zvládli to.

Kuchyně u tchyně byla tradiční a hodně vydatná, pekly se dohromady různé kusy drůbeže, vařily guláše z více druhů masa. Žasla jsem dlouho i nad tím množstvím, o které šlo především. Každý příchozí byl nakrmen a vybaven i na cestu zpět, jak moravské zvyklosti žádaly.

Jídlo tam nevypadalo vždy zcela bezpečně, pro děti se všechno nehodilo. Druhá švagrová mi jednou prozradila, jak se s tím vyrovnává: „Víš, já si opakuju, že se to přece vařilo...“

Od ní jsem měla i recept na moravské perníčky, její maminka je totiž dělala krásně pečlivě zdobené barevnými cukrovými polevami. Zrovna při mé první návštěvě v rodině je tam švagrová přivezla. Móda domácích perníčků právě začínala: „Jé, ty jsou krásný, jeden jako druhý... jak se to dělá?“

„U nás se pečou běžně, dám ti recept.“

„Tak to budu ráda, zrovna jsem po nějakém pátrala, no to je náhoda...“

„My jsme od Pardubic, perníčky tam nejsou nic zvláštního. A receptů je plno. Já si bez nich nedovedu Vánoce představit. Piš si.“

Moravské perníčky

650 g hladké mouky

250 g cukru krupice

100 g medu

50 g tuku

4 vejce

10 g sody

anýz

badyán

hřebíček

skořice

nové koření

poleva:

2 bílky

200–220 g moučkového cukru

1 lžička citronové šťávy

Do mouky a cukru přidáme nahřátý med (vodní lázeň, mikrovlnka) a rozpuštěný tuk. Můžeme nahradit asi 250–350 g pšeničné mouky žitnou chlebovou moukou. Od každého koření 1–2 špetky utlučeme v hmoždíři, přidáme do těsta

i se sodou a s vejci, hodně propracujeme. Necháme uležet v chladničce jeden den až jeden měsíc.

Před válením těsto temperujeme na pokojovou teplotu, lehce podsypáváme. Vykrájené tvary potíráme vejcem a pečeme prudce v predehřáté troubě. Zdobíme např. bílkovou polevou, dobře utřenou. Můžeme spojovat po dvou povidly zahuštěnými strouhaným perníkem.

Začala jsem je pak péct na Mikuláše, Vánoce i Velikonoce, jak kdy. Těsto jsem zadělávala s velkým předstihem, několik týdnů před pečením, aby se dobře proleželo. V tom množství vše vyválet, vykrájet a upéct představovalo pěknou dřinu, a tak jsem perníčky zdobila zase jindy, abych si práci rozdělila. Někdy jsem sehnala i žitnou mouku, stačilo jí dát trochu. Dost dlouho mi trvalo, než jsem jim přišla na kloub. Rozleželé tuhé těsto se obtížně válelo, lepilo tím medem. Namíchat polevu správně hustou a najít grif na zdobení pouhým kornoutkem z papíru, to mi zabralo několik let. Chtělo to méně cukru než v předpise (původně 150 g na 1 bílek), jinak poleva opadávala. Ovšem takové zdobení, jako jsem obdivovala poprvé, jsem nikdy nedokázala, na to nemám buňky. Barevné polevy se mi nedařily, barva mi cukr vždy narušila, tak jsem zůstala jen u bílé. Jednou jsem dělala i žlutou – žloutkovou polevu. Pojímala jsem to více modernisticky a ležérně, ale upekla jsem i betlém z plochých figur.

Perníky se musely uležet, do paneláku se moc nehodily. Tak jsem je pak plnila nádivkou z povidel, ořechů a strouhaného perníku, jak někde objevila matka. Ale to zas byly pro vánoční mísu moc veliké kusy, proto jsem je dělala už k Mikuláši nebo na Velikonoce. Hodily se výborně na chalupu, kde snáze změkly.



Ve své domácnosti jsem vařila většinou teplé večeře, často jídla malá nebo poloteplá, jak jsem jim říkala. Hodně se na ně využívaly uzeniny. Takový drůbeží točeňák patřil k základním surovinám upotřebitelným na všechno. Šetřili jsme, jak to šlo – potraviny tvořily tehdy největší položku rozpočtu, na domácí drogerii, oblečení a něco do bytu se muselo nějak ušetřit.

Z úsporných důvodů jsem používala i levnější druhy masa nebo vymýšlela taková jídla, ve kterých ho moc nebylo, ale zas kvůli muži aspoň kousek ano. Měl rád vařené drůbeží krky, obíral je sám nebo jsem je dávala do polévky. Nu, brzy jsem to začala nesnášet. Od té doby jsem je už nikdy nekoupila! Ty krůtí byly sice o něco lepší než kuřecí, ale i tak. Jazyk nebo játra jsme jedli běžně, ledvinky se sehnaly zřídka. Muž někdy nosil i slezinky, ale ty chutnaly moc houbovitě. Připravovaly se stejně jako játra na cibulce. Používali jsme vepřová nebo kuřecí. Dnes bych játra podlila červeným vínem, přidala trochu másla a okořenila navíc i mletým novým kořením nebo provensálskou směsí.

Játra nebo slezinky na cibulce

750 g jater

1 velká cibule

olej

lžíce mouky

sůl

pepř

Játra zpracováváme co nejčerstvější. Očistíme je od blanek a žilek a nakrájíme na kousky. Na tuku zpěníme pokrájenou cibuli a přidáme k ní orestovat kousky jater. Podle potřeby zaprášíme moukou, trochu podlijeme a necháme asi čtvrt hodiny dusit. Dosolíme, opeříme, podáváme.

K večerím jsem předkládala i husté polívky, vedla zelňačka, gulášovka, frankfurtská. Tu jsem dělala víceméně odhadem, základem byla mražená zelenina, tehdy dost široce používaná. Proti dnešním směsím se nevyznačovala příliš jemnou chutí. Za nejhorší jsme považovali močovskou, ale na polévku to stačilo. Chuť dodal obyčejný masox, pokrájená uzenina a vše se zahustilo jíškou nebo jen „záklechtkou“, moukou rozmíchanou ve vodě. Do frankfurtské polévky nepatřily brambory a neměla chutnat jako buřtguláš. Česnek jsem nedávala. Dostatek ho dodala uzenina, nejčastěji točeňák, který polévku i omastil.

Frankfurtská polévka

½ sáčku mražené polévkové zeleniny

1 cibule

pepř

nové koření

sůl

mletá paprika

1 masox

2–3 lžíce jíšky

100–200 g uzeniny

asi 150 ml mléka

Do 1,5l vody dáme vařit zeleninu, celou cibuli a koření krom papriky, sůl, masox. Zahustíme jíškou – rozmícháme studenou jíšku v horké vodě z polévky, ale čerstvou teplou jíšku studenou vodou! Můžeme použít i záklechtku. Mouku v každém případě provaříme asi 20 minut. Přilijeme dle chuti mléko. Dochutíme mletou paprikou, vložíme prohrát párky nebo jinou uzeninu pokrájenou na kolečka.

Jednou týdně jsem zařadila brambory či těstoviny se salámem, anebo rizoto z kuřecích krků a zbytků.

Další sérii představovala jídla z mletého masa – karbanátky a sekaná, někdy i s omáčkou. Bezmasá řada obsahovala hlavně jídla z brambor – bramboráky, bramborové knedlíky se zelím a nakrájeným masem či uzeninou. Když knedlíky zbyly, udělala jsem je s vejcem.

Na vajíčkové topinky stačilo taky jen maličko salámu na ozdobu. Až nedávno jsem zjistila, že jsou to blízcí příbuzní tzv. chudých rytířů, sladkou nádivkou spojených chlebů, opečených ve vajíčku nebo v trojobalu. Původ sahá snad někam do vojenských ležení 15. století. Ve Francii jsou tato jídla známa jako *Pain perdu* – ztracený chléb a jinde jako *French toast*. Připravuje se v mnoha variacích naslano i nasladko. Ani jsem tehdy netušila, jak starobylý a všude rozšířený pokrm vlastně připravuji!

Vajíčkové topinky

2–3 vejce

starší chléb

mléko

sůl

pepř

hořčice

cibule

sterilovaná paprika

olej na smažení

Vajíčka rozšleháme s trochou mléka, osolíme a opeříme. Krajíčky chleba v nich namáčíme a po obou stranách prudce pečeme v oleji, dáme je okapat na ubrousek.

Podáváme lehce potřené hořčicí a ozdobené kolečkem cibule a kouskem papriky.

V populární příloze Mladého světa *Péla Vaříč* mě zajaly obrácené chlebičky – to je typově vajíčkovým to-pinkám podobné. Neznala jsem je, ale vyzkoušela jsem a uspěla. Napoprvé se mi hned nevedly, měla jsem pomazánku moc řídkou, ale pak už vždy. Je to výborná chuťovka, pokud můžeme servírovat občerstvení hned horké.

Obrácené chlebičky

1 vajíčko

150 g strouhaného sýra

koření dle chuti

plátky veky

olej na smažení

Můžeme použít i strouhaný eidam. Lepší je sýr výraznější, lze zkombinovat s nivou. Sýr smícháme s vajíčkem do husté pomazánky, kterou ochutíme pepřem a dalším kořením (kari, paprika, provensálské byliny). Pomažeme jí plátky veky a klademe namazanou stranou do pánve s trochou oleje, opečeme dozlatova.

Navrch ozdobíme kolečkem tvrdého salámu nebo jen zeleninou, např. sterilovanou paprikou a petrželkou. Podáváme teplé.

O víkendu jsem vařila něco lepšího: pečené maso, roš-těnky, segedín, kuře s nádivkou.

Poměrnou novinkou a lahůdkou bylo uzené kuře, prodá-valo se celé nebo na půlky. Stačilo maso napařit a s bram-borovou kaší připravit k obědu nebo nakrájet studené k ve-čeři. Levné ale nebylo.

Vařila jsem i čerstvé zelí, dušenou mrkev, ale fazolky se daly koupit jen sterilované a špenát jako mražený pro-

tlak. Měli jsme rádi i mražené plněné papriky, když se dostaly. Jak je mám uvařit doma, mi dobře poradil tchán. Dumala jsem totiž nad takovou tou pravou průhlednou rajskou omáčkou – a ono stačilo do šťávy přidat protlak, trochu maggi a bylo to, to jsem z domova kupodivu neznala. Náplň s rýží jsem si znechutila ve školní jídelně, raději jsem ji dělala jen se strouhankou. Až v éře blogování jsem se dopátrala, jak to s tou rýží původně bylo: dává se do náplně syrová a teprve dušením se uvaří. To je něco jiného než přidat k masu rozvařené zbytky!

Plněné papriky

1–2 papriky na porci

500 g mletého masa

strouhanka

1 vejce

1 cibule

pepř

sůl

olej

malý rajský protlak

jíška nebo škrob

maggi nebo masox

Papriky očistíme. Smícháme maso s vajíčkem, přidáme cibuli pokrájenou nadrobno, sůl a pepř, zahustíme několika hrstmi strouhanky (do tučnějšího masa více) a naplníme papriky. Opékáme je nejprve na oleji ze všech stran, až paprika trochu zprůhlední a aspoň z jedné strany se opeče dohněda. Pak teprve podlijeme vodou a dusíme doměkka. Příliš brzy podlité papriky nemají tak dobrou chuť.

Uprostřed dušení přidáme několik lžic protlaku. Šťávu dochutíme maggi nebo jedním masoxem, je-li to nutné –

tehdy to bylo běžné, už ho ale nepoužívám, jen dosolím. Dbáme, aby šťáva bylo dostatek. Je-li příliš řídká, lehce zahustíme škrobem nebo jíškou (dnes instantní).

Jednou se mi povedlo vymyslet omáčku na krůtí žaludky. Sklidila jsem s ní velký úspěch, dokonce o ní ještě muž několikrát vyprávěl známým! Žaludky se prodávaly velmi levně, v tom bylo jejich hlavní kouzlo.

Myslím, že jsem tu omáčku udělala se smetanou a s kari.
„Jak se to jmenuje?“

„Éé... zadělávané žaludky...“ plácla jsem, aniž bych si pod tím něco konkrétnějšího představovala. Muž totiž uznával jen jídla, která se nějak jmenovala a která vždy chutnala stejně, a nejspíš ještě stejně jako v hospodě. Totálně jiný přístup než moje výchova, kdy jsme prostě strčili maso do hrnce, k tomu něco přidali, dochutili a bylo to. Pochutnali si všichni, i když jídlo extra název nemělo. Ale v tomto případě jsem název docela trefila, jen místo muškátového oříšku jsem kořenila kari pro výraznější chuť.

Zadělávané žaludky

750 g krůtích žaludků

1 velká cibule

olej

sůl

pepř

kari nebo muškátový oříšek

mouka na zahuštění

voda

mléko nebo smetana na vaření

Žaludky dobře očistíme, nejtvrďší části vykrojíme, žaludky vypereme. Dáme je na opečenou cibulku, osolíme, opepří-

me, podlijeme a pod pokličkou dusíme doměkka. Lze použít i tlakový hrnec. Když maso téměř změkne, přisolíme, vydušené zaprášíme moukou, a když se opeče, podlijeme vodou a částečně i mlékem. Provaříme ještě 20 minut, dochutíme kari nebo muškátovým oříškem, zjemníme smetanou. Podáváme s rýží.

Jak to znal z domova, pletl se muž i do vaření, zejména o víkendů. Měl pocit, že se tímto způsobem stará o rodinu. Neměla jsem to moc ráda, protože mu vše trvalo, našpinil spoustu nádobí a kuchyň byla zralá na generální úklid. Ale aspoň jsem měla čas na jiné domácí práce nebo jsem si zaběhla na lyže. O mém vztahu k tomuto jeho počínání vypovídá dosti výmluvně to, že si žádné jeho konkrétní jídlo nepamatuju. Vařil hlavně klasiku – pro mě nudnou, obyčejnou, bez jiskry. Muselo být maso. V papiňáku syčela syrová i uzená kolena, hlavy, srdce, jazyky. Dusil slezinky. Připravoval pečená masa i guláše. Kupoval mražené hejky, nejlevnější ryby. Jako pstruzi nechutnali, ale pekli jsme je v troubě s cibulí a kořením. Zeleninu, třeba papriky a rajčata, jsme k nim tehdy nedávali. To už byl moc velký luxus.

Pečení hejci

1 kg ryb

několik cibulí

česnek dle chuti

koření dle chuti

olej

Ryby necháme trochu rozmrznout, opláchneme vodou, okrájíme či nůžkami na drůbež odstříhneme ploutve, hlavy, vyčistíme břišní dutinu. Hejky nasolíme, okořeníme vším, co se nám líbí, kombinujeme např. pepř, papriku,

kmín, tymián, rozmarýn, nové koření, kari a ryby důkladně posypeme. Pokrájíme hodně cibule a česneku. Na dno pekáče nalijeme olej, položíme ryby, zasypeme cibulí a česnekem (i uvnitř) a v předeřtáté troubě pečeme. Mezitím jednou opatrně obrátíme, aby se ryby nerozpadly. Hotové jdou dobře sloupnout od páteře.

Podáváme s brambory nebo i s pečivem, lze jíst i studené.

Když se objevily mražené nutrie, hned si je muž zamíloval. To byla jedna z mála věcí, které jsem nejedla – nějak jsem měla blok na ty dva oranžové zuby, přes to jsem se nepřenesla. Prostě myši nejím. Občas se prý prodávají i dnes, dají se chovat na farmách. Maso obsahuje velmi málo cholesterolu a nejvíce se podobá králíkovi. Stejně se i připravuje, muž nutrii nejraději pekl s česnekem.

Uvědomovala jsem si postupně, že jídelníček mého otce je pro mužskou populaci značně netypický a že s jídly z domova nevystačím. Otec neměl rád maso ani droby, nic s kostmi. Vystačil si s párkem, kouskem salámu a sýra a miloval i sladká jídla. Naopak pro muže muselo být něco od masa, aspoň kousek rozptýlený v ostatních surovinách. Muž si vymínil, že se nebude nikdy vařit koprovka a rajská, jinak deklaroval, že jí všechno. S oblíbenými jídly, jako byly nudle s praženým zelím nebo se špenátem či fazolky na kyselo, jsem však neuspěla. Aspoň houby muž jedl, občas i nosil. V sezoně jsem zařadila do repertoáru i lečo nebo květákové placky.



Z domova jsem byla zvyklá, aniž bych o tom přemýšlela, že se všichni rovnoměrně o vše podělí, a zcela samozřejmě jsem to předpokládala. Když matka přinesla čtyři banány nebo tatranky, bylo jasné, že každý může sníst jednu. Bylo to dáno i tím, že se většinou dost šetřilo, ale ten

stav trval i po svatbě. Zaskočilo mě proto, když jsem třeba k večeři připravila na jeden tác obložené chleby s tvarohovou pomazánkou a jiné se šunkovým salámem, že muž si vybral jen ty salámové a mně nenechal ani jeden... Když se stejný scénář opakoval, vyřešila jsem to tak, že jsem připravila pro každého zvláštní talíř.

Jednou, brzy po svatbě, jsem koupila velrybu – prodávala se tehdy ještě ve Frionoru ve Vodičkově ulici, taková mražená kostka tmavého čistého masa. Občas jsme si velrybí steak v rodině udělali, tak jsem se chtěla něčím vytáhnout. Muž ho jedl poprvé. Chutnalo to jako tužší hovězí. Myslím, že velrybu ohodnotil slovy: „Za ty prachy to teda nestojí...“



Na novém sídlišti nebyl zaveden telefon, k tomu došlo až o několik let později. Každá domluva byla obtížná, my si dokonce ještě po svatbě psali dopisy i kvůli čistě praktickým informacím, kdy kdo kde bude čekat, co má či nemá vzít s sebou, co nakoupit. Ale jak s nostalgií vzpomínám, když jsme si něco domluvili, třeba i s kamarády, tak to platilo; dva týdny i déle jsme měli něco naplánováno – a sešli jsme se. U trampů to samé, byly akce domluvené půl roku dopředu a ani policajti se o nich nedozvěděli. Ne jako v éře mobilů, kdy se všechny termíny stále mění a soukromí se ztrácí.

A kde nebyl telefon, tam se více chodilo na návštěvy jen tak, bez ohlášení – náhle se někdo zastavil. Na to jsem zvyklá nebyla, v Praze se to nedělalo, nebyly na to podmínky. Ale na Severu lidi bydleli sobě blíž a skutečně měli cestu kolem, tak to ani jinak nešlo.

Když se známí potkali v krámě, v autobuse, na poště, vždy se říkalo: „Tak se někdy zastav!“ Nebo: „Můžu se stavit zítra, budete doma?“ Vzkazovalo se: „A řekni mu (někomu, koho dotyčný vídal častěji, partnerovi, kolegovi), ať se staví!“ A vyřizovalo: „Potkal jsem... a máme se stavit.“

Jak jsem si připomněla s oblíbenou Betty McDonald (*Vejce a já*), domácnost musela být od rána do večera připravená na návštěvu třeba samotné královny... Znamenalo to udržovat průběžně jakýs takýs pořádek, mít něco ke kafi, něco k pití, k zakousnutí, něco pro děti. Úspěch jsem sklidila s drobenkovým koláčem Jeronýma nebo s koláčem z pudinkových prášků a s meruňkovým želé. Naopak formálnější návštěvy spojené s celým jídlem se moc nepěstovaly, vždy šlo spíš o takové neformální zastavení, byť trvalo i mnoho hodin.

První Velikonoce, pár týdnů po svatbě, mě takhle zaskočili tchán se švagrem. Nejspíš jsme si trochu přispáli. Zvonili skutečně snad už před devátou! A s pomlážkami – a mysleli to vážně! Vejce pečená z těsta ani malovaná je moc nezajímala, no nakonec jsem našla nějakou kořalku na připití. Divili se, že na koledu nejsem připravená... a já se zas divila, že je u dospělých studovaných lidí něco takového možné! Na chalupě chodily s pomlážkami jen děti, někdy nás vyšlehali kamarádi na Hrádku, ale to bylo ještě za svobodna. Velikonoční zvyky jsme tehdy moc neprožívali, hlavně v Praze ne. Překvapen byl i muž, asi tu velikonoční invazi taky nečekal. Příští rok jsem už připravená byla.



Tchyně se zastavila nečekaně i sama, jindy s mladším synem nebo s tcháнем. Brala si na to tašku na kolečkách a já, když jsem si dost důrazně připomněla, že se to přece vařilo, měla zásoby skoro na týden. Což je pro každou mladou hospodyní vítaná pomoc. Přivezla hotová jídla i nedostatkové zboží, s jehož sháněním jsem v neznámém prostředí měla potíže, třeba kečup. Dostávali jsme marmelády, okurky, i nějakou lahvinku, nejen domácí šťávy a ocet. To tedy prý mělo být rybízové víno, ale zůstalo ve sklepe kdesi vzadu a za několik let dokvasilo na ocet. Pamatuju ale, že byl výborný. Ne tak všechny ostatní do-

máci produkty, třeba kompoty z nekvalitního ovoce. Dýně s ananasovou příchutí též moc oblíbená nebyla, jen jednou jsem jedla jednu již starší, která se uležela do překvapivě lahodné chuti. Dumala jsem nad tím v údivu, jak výborně může dýně chutnat, ale proč právě jen tato a ostatní ne, to nevím.

Během prvního roku k nám jezdila ještě občas i prababička, tchynina tchyně. Ta také přivázela různá jídla, hlavně sladkosti, v kolečkové tašce, ač sama se už sotva šourala. Klasikou byly sádláčky pečené ve formičkách. Někdy chutnaly náramně, jindy ne, byly příliš cítit sádlem nebo se moc vypekly.

Sádláčky

150 g hladké mouky

150 g sádla

150 g cukru

2 velké lžice kakaa

Ze surovin uhněteme těsto, které trochu lepí. Necháme ho odpočinout v lednici. Naplníme jím menší formičky a zvolna pečeme. Vyklápíme částečně vychladlé, aby se nerozdrobily. Stejně se dělají důlkové koláčky, na které se malé kuličky rozmáčkou prstem a upečené plní výraznější marmeládou.

Jednou mi babička pochválila buchty, které jsem zrovna zkoušela, a ukazovala mi, jak těsto dělá „střechy“: „Vidíš, to znamená, žeš na tuku nešetřila, že jsou dobrý. A dalas sádlo?“

„Ne, máslo,“ divila jsem se.

„Do buchet je ale sádlo dobrý,“ poradila mi. Měla jsem tehdy pocit, že zkrátka dává sádlo do všeho! Přesto měla

v sobě zbytek předválečné noblesy, čímž mi připomínala i moji babičku. Jako moderní paní doktorová tehdy prý ráda jezdila autem, samozřejmě s řidičem.



Naše nevinátka se připravovalo na příchod na svět koncem prázdnin. Do té doby jsem v nové domácnosti moc souvisle nepobyla.

Ještě v červnu jsme naposled vyjeli na Hrádek, kam jsem v posledních letech často jezdila s tramskou partou zvelebovat zříceninu. Tentokrát jsem vzala s sebou svou třídu – vše jsem zorganizovala, připravila, zajistila a uskutečnila na vlastní zodpovědnost. Jako další doprovod měl jet jeden pionýrský vedoucí, ale ten to pak vzdal z málo uvěřitelných důvodů, normálně nás vyšplouchl. Ještě jsme ho vyhlíželi na nádraží... A já, v sedmém měsíci, jsem odjížděla sama na několikadenní výlet s celou třídou pubertáků na místo vybavené podle tramských standardů. Pěkně jsem si nadávala, že jsem „pionýrovi“ uvěřila!

Jídlo nejméně na dva dny jsme nakoupili společně po příjezdu do městečka a během pětikilometrové cesty na Hrádek mi s bágly pomohli kluci, však jsem mezi nimi měla pár oddaných ctitelů.

Tehdy mě strážníček měl rád... Na Hrádku se o nás mimo plán postaral kamarád, jinak hlava celého spolku kolem zříceniny. A druhý den už přijel i muž. Nic se nikomu nestalo, užili jsme si to. Některé děti vůbec nebyly zvyklé jezdit do přírody a bylo pro ně zážitkem všechno včetně buřtíků na ohni a vlastnoručně uvařené polévky z pytlíku. Což teprve spaní ve středověké věži!

To jaro jsem hekticky navštěvovala spoustu divadel, výstav a koncertů, protože jsem tušila, že se k nim v příštích letech příliš často nedostanu. Chtěla jsem se nadopovat Prahou do zásoby. Krom toho jsem se s matkou i babičkou radila o provozu domácnosti a řešila s nimi všelijaké ženské otázky.

Ve vlastním zájmu jsem, ač nerada, trénovala i žehlení. Nikdy jsem si ho neoblíbila! Zpočátku jsem se mu doma vyhýbala, protože žehlit na dece na stole mi nešlo vůbec, vše se mi krčilo a znovu mačkalo. Matka i sestra v tom byly zručnější, tak jsem radši vařila, což zas šlo líp mně, dělba práce fungovala a já nenápadně žehlení unikala. Ale s vidinou dětského prádla a mužských košil, byť hlavně pracovních, jsem se k žehlení odhodlaně hlásila.

Matka samozřejmě říkala hned: „Podívej, musíš to dělat postupně. Trochu jsem si to už zjednodušila, ale nemá cenu moc nad tím dumat, protože pak se ti to stejně zas zmačká a je to k ničemu.“

„A není na to nějaká finta?“ chytala jsem se poslední naděje.

„Tak to není, zkusila jsem všechno, to mi věř. Nejlepší finta je, se do žehlení pustit hned, dokud je prádlo navlhlé, a nenechat ho přeschnout.“

Napařovací žehličky jsme možná už někdy zahlédly v zahraničním katalogu, ale prádlo jsme ještě dlouho kropily, stáčely a nechávaly rozležet, na vlněné látky jsme používaly vyždímané mokré hadry.

„Tak mi to ještě jednou ukaž, nejdřív límec a pak rukávy, nebo naopak?“

„To je celkem jedno. Vždycky u košile nejdřív vezmeš ty malé díly, nejdřív zespoda – límec, sedlo, pak manžety a rukávy. A potom už jen třeba kolem dokola vyžehlíš to tělo. Natáhni si to, ať se ti to nezmačká, a je to. Na prkně ti to půjde líp.“

„A co s tím rukávem, furt to není dobrý...“

„Nejdřív si rozlož ten spodní šev, pak to otoč, potom přelož, aby byl šev dole, a vyžehli zbytek.“

„Blbej rukáv naštyrykrát?“ naříkala jsem nad košilí. „To je teda hrozný. Ale je zajímavý, že se to fakt nezmačká, když se žehlí předeek.“

„Některý látky se žehlej líp, tyhle otcovy k nim zrovna nepatřej. A eště kalhoty.“

„Tak tedy nejdřív vršek zevnitř, kam dosáhnu,“ začala jsem. „Teď si je složím jako na puký, abych požehlila vnitřní šev a sed, obrátím bočním švem nahoru, teď složím naplocho, přejedu zadní nohavicí a potom přední – a ještě druhou nohu.“

„Umiš puký? Musej se vzít z obou stran, nejlíp přes ten mokrej hadr, takhle,“ ukazovala matka, které jsme nemohli vymluvit žehlení puků ani na džínách. „A tydle dva postupy ti stačí, to ostatní už vezmeš podle nich,“ končila výuku matka. A já jí musela dát mnohokrát za pravdu, že jinak to nejde – tedy jde, ale je to mnohem pracnější. Popsané postupy, upravené z profesionálních krejčovských, vedou k výsledku jistěji než všelijaké pokusy typu: „Vyžehlím jen předek a manžety, ostatní je stejně schovaný.“ S pořádným žehlicím prknem a slušnou napařovačkou je žehlení už přece jen snazší.

Nejbližší přátelé zůstali v kontaktu a jezdili rádi i k nám na Sever, byť to nebylo tak často. Ale o známé a kolegy a kamarády od vidění z vandrů přestěhováním člověk přijde – zvláště, když jediným komunikačním kanálem byla stále jen ručně psaná korespondence.

V místě bydlela shodou náhod jedna spolužačka z vejšky, už měla mimino, když jsem ji navštívila poprvé. Měla krásně zařízený byt s finskou koženou sedačkou v tmavočervené barvě, něco nevídaného.

„Ále, to muž sehnal ve výprodeji, podívej, tady je trochu odřená,“ ukázala nějaké víceméně skryté místo. I ona měla dar z mála udělat hodně, vždyť jednoduchý kakaový pudink se šlehačkou, co mně, těhotné, nabídla, vypadal v lisovaných sklenicích a s pár dílky mandarinky úchvatně. Příště mě zase vzala do dobré cukrárny-kavárny, kde skoro pokaždé nabízeli tehdy vzácný banán v čokoládě! Taky mi nabídla telefonování do Prahy a hlídání. Od podzimu mě zasvěcovala do místních zvyklostí častěji.



Část léta jsem trávil i na chalupě. Hodně jsme tam zavařovali drobné ovoce, nejvíce rybíz. Na obyčejný džem jsme použili rybíz vytočený strojkem. Stačilo ho oprat vodou a rovnou sypat do mlýnku, z kterého vpředu vylézala vylisovaná zrníčka a stopky a bokem tekla hustá šťáva. Ta se zvážila a svařila s cukrem poloviční váhy. Vařilo se dost dlouho, nejprve džem pěníl, pak se zase mohl připalovat, muselo se hlídat. Když začal želírovat, bylo hotovo, nalil se do vypařených sklenic, které jsme zavíčkovali pomocí zavařovací hlavy a otočili. Někdy se do džemu sypala ještě konzervace, petol nebo kyselina benzoová, ale trochu pachů po nich zůstala, to jsem neměla ráda. Jako novinku jsme vyzkoušeli rybíz à la brusinky, něco úžasného. Ale tehdejší postup byl trochu složitý, poslední dobou používám jednodušší verzi.

Rybíz à la brusinky

1 kg rybízu

250 ml vody

250 ml octa

650 g cukru

150 ml vody

kousek skořice

několik hřebíčků

Obrané a omyté kuličky rybízu přelijeme vroucí vodou s octem a scedíme. Dáme vařit 150 ml vody s cukrem a kořením, přidáme rybíz a vaříme 10 minut. Plníme hned do sklenic a obrátíme.

Z ostružin a malin se dělala výborná nevařená šťáva. Obojího tam v těch letech rostlo hojně, místní na bobulky moc nechodili. Hrdinně jsme se potýkali s trnitým porostem, abychom zajistili vitaminy pro děti!

Objevili jsme i dosažitelné pole s krmnou kukuřicí a vyhlíželi, kdy budou klásky tak akorát, aby se daly naložit do okurkového nálevu – tehdy to byla novinka, malé kukuřičky neobvykle ozdobily studené mísy a částečně nahrazovaly nedostatkové nakládačky. Jako polní pých jsme to neposuzovali. Kukuřice se na podzim sklízela kombajnem, tak jakápak může vzniknout škoda, bude-li v ní o tašku klasů méně? Často zůstala kukuřice po krajích pole stejně nesklizená a občas dokonce i celý lán, když zemědělci nestíhali. Kukuřičky se nedaly koupit ani čerstvé, ani naložené. Recept byl jednoduchý – jako na okurky.

Naložená kukuřice

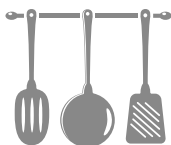
*nedozrálé kukuřice maximálně 10 cm velké, očištěné
nálev jako na okurky (i hotový)*

Kukuřice očištíme od slupek a vláken a dáme je vařit do osolené vody téměř doměkka. Naskládáme do sklenic, zalijeme podle jejich počtu okurkovým nálevem a sterilujeme 10 minut na 85 °C.

Velké klasy už k jídlu dobré nebyly, protože přece jen šlo o krmné odrůdy, přetrvávala v nich jakási pachuť.

Z vlastních zdrojů jsme zavařovali mirabelkové nebo hruškové kompoty, na větší množství jsme používali malou enderáckou pračku s ohřevem. Vytáhli jsme ji přímo na dvůr z komory, kde nebyl přívod vody ani odpad, a praní i zavařování se odbývaly venku. Vodu jsme napsoučili zahradní hadicí a vypouštěli přímo do kanálu za vraty.

Narodil se nám



Od půlky srpna se čekalo už doma. Matka ještě pracovala, nastupovala koncem měsíce ve škole, proto mě poslední týden prázdnin hlídal otec. Muž byl na té štaci a změnit to nešlo.

Na víkend jsem si „objednala“ od máti dovézt z Prahy lahůdku – šunkovou kost. Jedli jsme i nějaké melouny...

A konečně jsme jeli. Dítka si dala na čas, což pro něj ostatně bylo typické i později. Ale byla jsem ráda, že nestihlo termín 21. srpna, už jen vyslovení toho data v roce 1981 představovalo politickou provokaci! Natož něco slavit...

Děti, umotané v zavinovačkách jako housky, se matkám ještě vozily na kojení jen v určené hodiny. Šuškal se, že je mezitím sestry přikrmují, když řvou. S kojením se to nepřehánělo. Jeho znovuobjevovaná prospěšnost se dostávala do povědomí pomalu. Z porodnice jsem šla i s receptem na umělou výživu.

Jako snaživá novomanželka jsem si tam zapamatovala recept na bramborové knedlíky „přímo z brambor“ a dokonce jsem je poctivě dělala, i když jsem pak zjistila, že co oči nevidí... zkrátka použila jsem se stejným výsledkem těsto v sáčku! V posledních letech jsem se k receptu zase vrátila. Povedly se vždy, příprava je pracnější jen o loupání vařených brambor. Krupička je spolehlivá finta.

Bramborové knedlíky

1 kg brambor

500 g dětské krupičky

1 vejce

sůl

Brambory uvařené ve slupce oloupeme a nastroháme najemno, zpracujeme těsto s krupičkou a vejcem, trochu osolíme. Upravíme válečky a vaříme v osolené vodě dle velikosti asi 20 minut. Uvařené knedlíky nakrájíme nití na plátky.

Ač jsem si myslela, že dovedu odhadnout, co mě po narození dítěte čeká, nebylo tomu úplně tak. Od prvního pochování jsem ho milovala už provždycky a absolutně, bez pochybností. Tím okamžikem byly priority jednou provždy nastavené.

Změna zasahovala do všeho. Pečovat o dítě i o domácnost mi potíže nedělalo, naopak mě to bavilo a práce mi šla docela od ruky, jen mě překvapilo, jak jinak jsem začala vše kolem vnímat a posuzovat podle nových měřítek.

Dítě rostlo docela předpisově, žádné nemoci krom jedné rýmy nemělo až do dvou let, chovalo se mile, projevovalo bystře a všem se líbilo.

Přehnanou úzkostlivostí a strachem jsem nikdy netrpěla – doporučované vyváření všeho nádobí, žínek i prádla jsem brzy zkrátila.

„Mami, myslíš, že je nutný, abych ty plíny žehlila po obou stranách?“ ptala jsem se zkušené osoby.

„No tak to vem po jedný a slož ji a přežehli jen tu horní stranu, a když se nic nestane, tak dobrý, ne?“ zněla mateřská rada.

Dítě bylo asi odolné, protože jsem už po pár týdnech žehlila jen tu složenou vrchní stranu plín a opruzeniny se nekonaly. Nerada jsem žehlila plátěné košilky, bavlněných „tričkózních“ jsem měla jen pár – z NDR. Skvrny od banánu nebo jablka se z nich vůbec vyprat nedaly. Ale prádlo zůstávalo na Severu krásně bílé, i starší kousky z Prahy se tu zázračně vybělily – voda měla vyšší kyselost, jak zjistil muž při ošetřování akvarijských rybek, kterým to naopak vůbec neschválilo. Plíny i froté ručníky byly ale po praní na omak ostřejší, tvrdší.

Brzy, už kolem měsíce, jsem synka vláčela v kočáře přes kořeny po lesních cestách, abych si taky trochu užila hor, když už jsem se k nim přistěhovala. Cesty jsem posuzovala podle toho, zda jsou či nejsou kočárem průjezdné, kolik míst je třeba přenést a předrncat. Kočáry Liberta byly naštěstí dosti bytelné, proti dnešním úplně tanky, ač po roce takového provozu dostaly rovněž pěkně zabrat. Když jsme vyrazili na procházku celá rodina nebo s prarodiči, vybrala jsem záměrně nějaký těžší terén, kam jsem se sama neodvážila.

Nastalo pěkné babí léto a přebalit a nakrmit mimino z flašky nebyl venku problém. Okolí přehrad se mi zdálo úžasně romantické. Objevovala jsem malé vedlejší silničky mezi roztroušenými domky v okolí, opuštěné lomy, nezvykle umístěné podivné továrny, ale i krásné výhledy a tzv. pořádný les, jak jsme v dětství říkali. Připadalo mi neuvěřitelné, že pět minut od paneláku je skutečný les, s vysokými smrky, mechem a borůvkám, zurčícími potůčky – nefalšovaná příroda. Úplně nová lesní cesta, zatím ještě nezapojená do okolí, první roky působila brutálně obnaženě, necitlivě zaříznutá do malebného terénu, ale jako nástupní trasa pro kočár sloužila ideálně. Po několika pěti letech už tolik nevyčnívala a dneska působí naprosto přirozeně.

Když jsem se konečně dostala až „nahoru“, někam pod Ptačí kupy, viděla jsem spíš spoušť, tam les už dost usy-

chal a byl sežraný kůrovcem. Kácelo se v centrálních oblastech a vysazovaly se odolnější druhy – dnes mnohdy překvapivě stříbrňáky, roztroušené po znovu zarostlých stráních. Věřilo se, že jsou odolnější k exhalacím. Po těžbě všude zůstala spousta asfaltových lesních cest, které jsou tak příjemné pro cyklisty i běžkaře, zmizely obvyklé vymleté stezky plné kamení, močálů a romantiky. Byla napuštěna josefodolská přehrada, která výrazně změnila topografii známých cest na Kristiánov.

V osmdesátých letech však bylo zeleno hlavně na více chráněných svazích směrem k městu, kam jsem chodila nejčastěji, zato nahoře to vypadalo hodně smutně, nebyl důvod zdevastovaná místa vyhledávat. Ale všeho do času, i pro zlořečenou Bogatyniu.

Radosti a strasti praktického života v okresním městě na mě začaly doléhat naplno. Navazovala jsem nové kontakty s manželkami mužových kolegů a trampských kamarádů. Oba kočárky, hluboký i sportfák, jsem díky jednomu z nich mohla koupit s poloviční slevou, stačilo, že dal včas vědět. Kontakty byly ještě důležitější, než jsem si byla ochotna přiznat a než mě dopředu napadlo. V Praze jsem se o ostatní nájemníky nijak nezajímala, natož o to, zda se oni zajímají o mě. Ale v menším měřítku na Severu to ani jinak nešlo, jen mě to dlouho překvapovalo. Nebyla jsem na takovou pozornost zvyklá.

„Tak tys byla s kočárem včera nahoře?“ zeptala se třeba sousedka, míníc, že jsem jela na konečnou autobusu do hor.

„Bylo hezky, tak jsem to zkusila – ale jak to víš?“

„Ále, švagr tě viděl...“

A já třeba vůbec netušila, že nějakého švagra má a že ten mě dokonce dokáže identifikovat.

Brzy jsem pochopila, že je člověk mimoděk sledován na každém kroku, není v tom žádný speciální úmysl, jen se lidi nemohou nepotkávat a nevidět. Taky jsem zjistila, že nesmím v hovoru říkat, co a jak chodilo v Praze, uží-

vala jsem raději výrazy jako u nás, doma, dříve... na slovo Praha byli místní často alergičtí.

Chybělo mi plno praktických zkušeností, co a jak tam chodí – kde je čistírna, dobrý holič, kdy se co vozí do obchodů, jak významná je partiovka s textilem, že někdy je trh. V době konání velkých akcí, jako byl veletrh spotřebního zboží i bižuterie či celorepublikové lyžařské závody, a před nějakými režimními svátky byly místní obchody přednostně zásobovány nedostatkovým zbožím!

Již zmíněná spolužačka z vejšky mě do těchto tajů zasvěcovala: „To si nakoupíme, až tu bude mistrovství.“

„???“

„To budeš koukat, co se tu všechno v krámech objeví... Jo a do toho kadeřnictví na náměstí nechod', tam jsou namyšlený a přitom používaj ručníky opakovaně...“

„Jak, to jako pro několik lidí? To snad není ani možný, přece se vždycky hned vyhodí do špíny...“

„Jo, možná v Praze, ale tady si je sušej a šetřej na tom.“

Nutné pochůzky po úřadech, doktorech a nákupech se tu ale daly zvládnout za mnohem kratší dobu. Nadchla mě pěkně upravená knihovna. Nabídli mi možnost objednávat knihy i odjinud, a tak jsem tam sehnala i podstatnou část literatury, kterou jsem potřebovala na svoje „rigo“. Připravovala jsem se na něj přesně rok ve všech volných chvílích, abych na mateřské úplně nezblblá. Zda se to povedlo, těžko říct, ale zkoušky jsem složila.



Pro mimino jsem záhy dělala ovocné šťávičky, hlavně z jablka a pomeranče. První dávky představovaly jednu dvě lžičky, taková piplačka! Jablka jsem mu brzy dávala jemně strouhaná. Po třech měsících začala příprava zeleninových polévek. Uvařenou zeleninu jsem jen rozmixovala, trochu přisladila a měla hotovo. Používala jsem čerstvou

i mraženou. Převládala nechutně zelená barva. Dudlík musel mít větší díru, aby se neucpával vlákny, ale hošík s tím stejně dost zápasil. Větší úspěch měla snad jen mrkev s bramborem.

Zelenina sladká, nesladká, jemnější z flašky, hrubší lžičkou – byl to často boj, než si na nové chutě dítě zvyklo. Asi od čtyř měsíců už jsem mu do polévek přidávala i maso nebo nějakou přílohu.

Bylo to tedy trochu vaření navíc, a dost nudného.

Tak jsem takhle jedno hezké dopoledne dala vařit mraženou zeleninu na malý plamen. A vzpomněla jsem si na ni, až když jsem byla v půlce procházky! Úplně vidím okamžik, kdy se mi to vybavilo, jak jsem z volného vycházkového tempa kočárek prudce otočila a drandila domů – hasiči nejeli, kouř jsem neviděla, jenže okna z kuchyně vedla na odvrácenou stranu... Na chodbě už spálenina cítit byla, nějaký kouř taky, ale dobrý – krom zčernalého kastrolku se nic nestalo, plamen byl opravdu malý, původně dost vody, tak to vyvaření chvíli trvalo. Dokonce se dal umýt i ten kastrolek. To se ví, že pak jsem si už dávala lepší pozor.

Prodávalo se i přibližně pět druhů dětské výživy, ale až pro děti od sedmi měsíců. Kupovali jsme hlavně ovocné přesnídávky a zeleninové druhy jen na cesty a do rezervy, zdály se nám i dost drahé. A když pak ještě dítě začalo tu nevábnou hmotu plivat a prskat okolo, připadala jsem si úplně zoufale! Svůj názor na pyrė s hrachem dokázalo i nemluvně dát najevo naprosto zřetelně. Lépe chutnaly kombinace s masem, určené pro děti o něco starší.

Kaše Sunarka se dávala snad od čtyř měsíců na noc a dítě po ní spalo pěkně v kuse až do rána. Krom toho jedlo banány, piškoty, půlroční už i kousky chleba a rohlík.

K večeři v takových osmi měsících si dal spíš chleba se sýrem, pokrájený na kostičky-ovečky, než tvaroh, se kterým jsem moc neuspěla. Zkoušela jsem i rozmixovat

ho s vanilkovým pudinkem, to nechutnalo špatně a málokdo tu kombinaci znal. Dávala jsem ji i do dětských pohárů s piškoty, ovocem a šlehačkou. Taky se dala nacpat do skleničky od výživy a vzít s sebou ven.

Tvarohový pudink

330 ml mléka

1 vanilkový pudinkový prášek

cukr

250 g tvarohu

plátek másla

Uvaříme hustý pudink – mléko nejprve zahříváme, horké silněji osladíme a zalijeme práškem rozmíchaným v malé části mléka. Mícháme, dokud nezačne bublat, pak ho zjemníme máslem, případně 1–2 lžícemi rumu. Odstavíme a hned přidáme měkký tvaroh (s tučnějším je krém chutnější), promícháme nebo ušleháme na hladký krém.

Pribináky děti svačily dlouho, ale jeden kelímek jim byl brzy málo. Jenže dva? To ne, to už přišlo draho, navíc byly dosti tučné. Kamarádka tedy vymyslela mixovanou směs tvarohu s mlékem, asi i jogurtem, která dost přibíňák připomínala. Ale dítě se brzy tázalo po obalu se zvířátky. Nějaký čas tvrdila, že je to Pribináček Maxi, že to bylo v jiném kelímku – ale kdepak, jak dítě odhalilo, že to není pravý Pribináček, odmítalo tvaroh jíst.

Brzy, asi od devíti měsíců, jsem dítěti mohla dávat i maso a přílohu, kterou jsem vařila pro nás, to už bylo snazší než vařit malé došky jídel zvlášť. Vyloupila jsem pro dítě pěkný libový kousek nebo ho dala včas stranou, než se začalo kořenit a solit, některá jídla jsem zas přispůsobila spíš dítěti. Místo na tuku se maso podusilo jen

na vodě, teprve když v papíňáku změklo, přidala jsem po oddělení dětské porce olej, cibuli, koření. Táta ho krmil i kousky pečených ryb. V roce již syn jedl skoro normální stravu, jen miň kořeněnou nebo libovější či nemaštěnou. Mohl už občas šunku a ochutnal i pářeček.

Však v tomto pro něj namáhavém období lezení a pokusů o chůzi jedl skoro pořád. Jak jsem ho posadila do kočárku, začal hledat nějaké ham – piškot, jablko, rohlík. Často jsem pekla koláče a všelijaké buchty. Sušenky, čokolády ani bonbony jsem mu nedávala, což v té době vzbuzovalo spíše podivení.



Během první zimy přijela také velmi vzácná návštěva, kamarádka ze Švýcar i s manželem. Měly jsme se vidět prvně po dvanácti letech. Chodily jsme spolu na základku a od té doby si psaly. Pomáhala jsem jí v předchozích letech vyřídit zrušení našeho občanství, jinak by nesměla přijet. Děkala jsem si velké starosti s přípravami, návštěva se měla zdržet jednu noc. Chystala jsem dopředu jídla. S malým dítětem jsme beztak nemohli jít do restaurace, všude se kouřilo a nebyla ani žádná příruční nosítka nebo golfky. Samozřejmě jsem navařila knedlo-vepřo-zelo a jako druhé hlavní jídlo byla roštěnka s rýží. Pili jsme mimo jiné becherovku, ta taky zaujala. Moučník si už nepamatují. K snídani jsem nachystala nějakou tvarohovou pomazánku a bábovku, šlehačkovou nebo z jablek. Návštěva dopadla celkem dobře, však hosti taky ledacos přivezli.

Zejména trochu opožděný svatební dar, a to překapávač na kávu! Tady věc téměř nedostupná, ale už jsme o ní slychali, proto jsem si ho přála. Dávaly se do něj papírové filtry, které se tu neprodávaly, a celá léta mi je kamarádka pak posílala v obligátních balících. Už od základní školy mě totiž zásobovala několikrát ročně skvělým odloženým oblečením, luxusními potravinami či kosmetikou.

Hned mi taky předvedla, jak stroj funguje. „Máš kafe?“

Podala jsem jí balíček čerstvě mleté směsi Standard o váze 75 gramů.

„To bude tak akorát,“ pravila a celý ho tam nasypala.

„Tolik?“ divila jsem se mírně zděšená, kolik to překapávaný kafe bude stát.

„Na celou konvici jo – dělám ji ráno vždycky plnou a většinou ji s mužem i vypijeme.“

No to bylo pro mě něco nepředstavitelného, měla jsem ten pytlík kafe na celý týden! Ale překapávač byl luxusem a něčím, čím bylo možno nějakou dobu dělat dobrý dojem na návštěvy. Naučila jsem se v něm vařit i menší množství.

Kamarádka tu tolik překvapená nebyla, ale její muž jen zíral a nechápal, že třeba tovární budovy, které viděli cestou, nejsou připravené k demolici, jak se mu zdálo, ale normálně se v nich něco vyrábí! Jak může být okolo takový nepořádek? Proč to nikdo neuklidí? Na procházce kolem staveniště rozrůstajícího se sídliště nechápavě ukazoval na prázdné cívky od kabelů, pohozené palety a betonové skruže, zbytky ohrad. Tehdy zcela běžně se vyskytující nepořádek nikomu nepřišel divný, staveniště zabírala ohromná prostranství, protože místo bylo zadarmo. Jídlo se tu Švýcarům zdálo hrozné a o chování úředníků ani nemluví, museli se totiž policejně ohlásit hned po příjezdu. Teprve po letech mi kamarádka vyprávěla, jaké při téhle první návštěvě zažili nepříjemné potíže.



V prosinci už silně mrzlo, tahle zima zrovna sněhem a mrazy nešetřila. A mrznout začalo i v kuchyňské skřínce! Zatím výborně sloužila a otvory nahoře a dole náležitě větraly. Teď z ní studeně foukalo do bytu, brambory i zelenina namrzaly a hrozilo, že popraskají i nějaké sklenice s kompoty. Co s tím? Naštěstí sousedé poradili jednoduchou fintu – stačilo utěsnit větrací otvory dostatečnou vrstvou zmačkaných novin.

Naše první rodinné Vánoce znamenaly spoustu nových kompromisů, protože podoba svátků v mužově a mojí rodině se značně lišila. Obecný rámeček – stromek, dárky, kapr, cukroví – byl stejný, ale když dva dělají totéž... Chtěla jsem, aby vše klapalo, chtěla jsem mít „naklizeno“, napečeno, navařeno, vyzdobeno. Pravda je, že muž zajistil nádherný stromek, říkalo se, že je z kategorie ministerských: douglasku. Vynikala pravidelným tvarem a hebkým jehličím a vůbec nepadala. Až nám takového krasavce bylo líto, ale beztoho byl už uríznutý.

Jak jsme si s matkou a sestrou zavedly již dříve, každá jsme napekly ve větším množství tři druhy cukroví, které se nám dařily nejlépe, a před svátky jsme měnily. Také dárky se předem převážely mezi Prahou, Jabloncem a chalupou, to hlavně kvůli malým dětem. Ladil se i harmonogram návštěv, aby si oboje rodiče užili nás i vnuka.

Začaly ale dohady s mužem třeba o konzistenci rybí polévky. Jak moc jíšky a zeleniny je to správné množství? Které části kapra jsou v polévce přijatelné a které nikoli? Svedli jsme slovní souboj o složení bramborového salátu. Prosazovala jsem jablko, on vajíčka a salám. Postním důvodům se vysmál. A ještě vyžadoval přípravu chlebičků, na kterých bude onen salát napatlán a ozdoben salámem, vajíčkem a okurkou. Tyto příšery se měly jíst později večer. Ovocný salát? Blbost.

Copak se před svatbou nedušoval, že vůbec není ovlivněn svou rodinou, že s ní prakticky léta nežije? Teď se choval stejně a důrazně se dožadoval, aby bylo po jeho. Jídla muselo být spousta, však taky jsme ho plno dostali od jeho rodičů. Představovala jsem si, že si začneme vytvářet vlastní vánoční tradici. Ale co si člověk nese z dětství, je v něm zakořeněno ještě silněji, než jsem si tehdy pod vlivem studia myslela!

A to jsme zatím ani nezohlednili místní zvyky jako pojidání kysela, hubníku či vinné klobásy s kaší!

Na první silvestr na Severu se u nás sešli v hojném počtu kamarádi trampové. S přespáním problém nebyl, stačilo jim místo na koberci. Měla jsem trochu obavy, jak se složíme, přece jen je rozdíl strávit s bodrými kamarády společný večer u ohně a pod širákem a pozvat je do nevelkého bytu s půlročním dítětem. A to bylo nad plán přivedeno ještě jedno dítě, o pár měsíců starší, kterému jsme museli ustlat v zásuvce od gauče, jiné místo, odkud by se neskutálelo, nebylo...

Při silvestrovské slezině si hostitel dával záležet, aby zajistil nějakou pečinku, ideálně zvěřinu, a když se to nepodařilo, tak jiné zvíře, aspoň nějakého domácího králíčka nebo zmíněnou nutrii, vyprávěly se ovšem i bájně zkazky o psech a kočičkách... Nesmělo chybět hodně česneku, cibule a koření, kus bůčku k tomu, aby pečinka byla chutnější, k tomu zásoba piva a pomazánek.

Maso muž sehnal a upekl, všechny kosti byly pečlivě obrány. Silvestr se tehdy vydařil.

Ovšem až potud to nic zvláštního není!

Ráno přijdu do kuchyně a jeden nespavec již obětavě stojí u sporáku. „Vařím polívku na probrání. Nezlobíš se? Našel jsem si tu trochu zeleniny.“

„Nee, ale cos to tam dal za maso?“ ptám se naivně.

„No, ty kosti.“

„???“ Koukám, jak ve velkém hrnci míchá vývar, až mi došlo, že ho připravil z těch kostí, všemi okousaných! Ale vývar byl docela silný a kamarádi byli vděční. Divné jim to nepřišlo, prý se to tak dělá. Tak to jsem tedy opravdu jíst nemohla, zaklínadlo „vždyť se to vařilo“ nestačilo.

Párkrát jsem dostala i pravou zvěřinu. Pamatuju se na mimořádně pěkný kus jelena, z kterého bylo dobré všecko, jen se maso muselo dobře odblanit a okrájet od loje, ten byl trochu cítit. Z mufloní kýty, upravené na velký plát, se mi jednou povedla báječná šťavnatá roláda, jindy dobrá svíčková. Guláš na víně nebo srnčí nadivoko neměly chybu.

Srnčí nadiivoko

asi 700 g srnčího masa

*400 g mražené zeleniny pod svíčkovou (mrkev, celer, petržel)
cibule*

50 g špeku

olej

nové koření

bobkový list

pepř

sůl

mletý zázvor (nebo 2 cm čerstvého)

tymián

100–200 ml červeného vína

Maso nakrájíme na kostky jako na guláš, osolíme, opepříme a opečeme na oleji se špekem, přidáme cibuli a zeleninu, všechno koření, podlijeme, je-li třeba. Dusíme vše doměkka. Nakonec hustou šťávu dochutíme vínem, mouky netřeba.

Nechávala jsem šťávu v kouskách, ale může se také vybrat maso a šťáva rozmixovat, případně trochu zahustit. Koření je lépe dát do uzlíčku, aby v omáčce nezůstalo.



Pomazánky představovaly standardní pohoštění, jejich móda vrcholila a taky byly úsporné. Dal se na ně zužitkovat i každý zbytek. Zkoušela jsem kde co. Míchala jsem tvaroh s majolkou jako základ, do toho měkčí tavený sýr a pak už jen třeba pórek a trochu salámu, nivu, sůl, pepř, s cibulí se musí opatrně – na snídaňové pomazánky se zrovna nehodí! Máslo jsem vynechávala. Zato se občas dala sehnat tajemná vylepšující přísada – glutamát! Pro-

dával se v malých papírových sáčkích, asi jako soda nebo kyselina citronová, s jeho nadměrným obsahem si nikdo hlavu nelámal a výborně zmírnil nakyslou chuť tvarohu.

Samostatnou kapitolou byly pomazánky z rybiček. Od dob vodáckých jsem uměla rybičky s tvarohem a cibulí, daly se použít i rybičky v tomatě. Jiná klasická pomazánka je s vařeným vejcem, okurkou a majonézou, další z drcené tresky à la losos s majolkou nebo pomazánkovým máslem, případně též s vejci.

Úžasně chutnají syrečky, ale to není pro každého. Navedl mě na to jeden z kamarádů s moravským původem. Divil se, že někdo jí syrečky nebo brynzou jen tak – že se to patří přece namíchat s kořením, hlavně paprikou, pepřem a cibulí. Obě tyto varianty chutnají výborně. K topinkám a pivu vedou syrečky.

Syrečková pomazánka

100 g olomouckých tvarůžků

200 g pomazánkového másla nebo tvarohu s máslem

půl cibulky

pepř

mletá paprika

(sůl)

Syrečky nastrouháme najemno a promícháme s tvarohem a máslem nebo s pomazánkovým máslem. Přidáme půl malé cibule nakrájené hodně nadrobno, mletou papriku a pepř dle chuti, solíme opatrně. Pomazánka je dobrá, když se proleží.

Pomazánky jsem doplňovala šnytlíkem a bylinkami. Dělal jsem i osvědčenou vajíčkovou nebo žampionovou a střídala je, aby byla každý týden nějaká jiná. Nejdelikát-

nější „budapešť“ obsahovala větší podíl krémovitých tavenin a majonézy a sterilovanou červenou papriku. Kupovaná mi moc nechutnala, bývala hrubá a moc kyselá. Ani křenové pomazánkové máslo mi nesesedělo. Dobrá kombinace vznikla z tvarohu s bylinkami, a kousek salámu jako úlitba mužským chutím stačil.

Tvarohová pomazánka

250 g tučného tvarohu
100 g měkkého salámu
50–100 g nivy
3 lžíce majonézy
3 lžíce sekaných bylinek
půl cibulky
sůl
pepř

Salám a nivu nastrouháme, přidáme kousek cibulky pokrájené najemno, ostatní suroviny a vše promícháme.

U vína nesměla chybět stálice – česneková pomazánka se sýrem a majolkou, výborná při jídle, ale ty následky! Sem tam jsem si ji s chutí dala, nesmělo se jí sníst moc. Sama jsem ji však nepřipravovala. Od sousedek jsem měla recept na pomazánku Rumcajs a pomazánku z Moravanky, jejichž základem byl, jak jinak, mletý měkký salám, čím levnější, tím lepší. Nejšikovnější bylo ho umlít na masovém stroju.

Pomazánka Rumcajs

500 g měkkého salámu
2 cibule

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