

MOTÝL

*Čistá
láaska*

Jana Benková

Čistá láskva

Jana Benková



VYDAVATELSTVO MOTÝL

*Všetky mená postáv a firiem v tejto knihe sú vymyslené
a nemajú žiadne súvislosti so skutočnosťou.*

Copyright © Jana Benková 2013

Design © Motýľ design 2013

Cover photo © Subbotina Anna/Fotky & Foto

Slovak edition © Vydavateľstvo Motýľ 2013

ISBN: 978-80-89482-82-5

1. kapitola

„Už idem!“ zakričala som vari tretí raz, keď mi ktosi odušu vyzváňal a hneď začal aj vyklopávať na sklené dvere.

Čo toľko vyzváňaš, pomyslela som si. Veď nehorí! Odložila som varešku na roztieranie čokolády, neodolala som pokušeniu oliznúť z tej dobroty, zložila si kuchárske rukavice a mimovoľne som si ruky ešte utrela do bielej zástery, ktorú som dnes už stihla spestriť aj stopami jahodového krému, uloženého v chladničke. Ale sa vydaril, mňam! Upravila som si bielu sponku s motýľom, ktorá mi držala ofinu, zastrčila som si neposlušný prameň vlasov za ucho a ponáhľala som sa otvoriť zamknuté dvere nedočkavému hostovi. Jasný, poštar!ka!

„Líza, kde si? Nemôžem tu hodinu stáť, pozri, koľko toho dnes mám!“ zvolala vyčítavo pani Eva a ukázala na svoju tašku na kolieskach, z ktorej priam pretekali listy a noviny. Vzápätí sa na mňa usmiala – tak ako to vedela len ona: „Vypekáš, však?“ Pozerala sa na moju zásteru, spestrenú farbami krémov, ktoré som práve dokončila.

Prikývla som. „Podďte ďalej a ochutnajte,“ odstúpila som od dverí. Keď okolo mňa neprechádzala tak zavčasu ako dnes, zvykla si na chvíľku vydýchnuť pri dobrej káve a rannom mafine s čučoriedkami. A my s Matildou sme sa vďaka tomu vždy dozvedeli o všetkom, čo sa v dedine šuchlo.

Tentoraz však náhlivo pokrútila kučeravou prešedivenou hlavou. „Nie, dievča moje, dnes nie, ďakujem. Mám toho veľa, je už takmer pol desiatej a je piatok. Nechce sa mi nadrábať. Popoludní príde dcéra s vnúčatami, chcem byť doma skôr.“ Zalistovala v akýchsi papieroch a ťukla do husto popísanej tabuľky. „Tak, moja, tu ťa mám. Toto mi podpíš a list bude tvoj!“

Urobila som, o čo ma požiadala, no nakúkala mi ponad plece na list ako zvedavá straka. „Niečo vážne z úradov?“ spýtala sa akoby mimochodom.

Tá tú svoju chorobnú zvedavosť nezaprie! „To ešte uvidíme. Pekný deň,“ usmiala som sa a pomaly som zavrela dvere.

Hodina pravdy je tu. Otvorím to, neotvorím? Pozerala som sa na malý papierový obdĺžnik, v ktorom sa skrývalo tajomstvo mojej najbližšej budúcnosti.

Neotvorím! Počkám na Matildu. Pomalým krokom som sa zamyslene vracala okolo stolíkov a pultu do zadnej časti cukrárne.

Matilda je moja sestra. A partáčka v tomto našom sladkom minisvete, cukrárni Lízanka. Na malom námestí našej obce si náš voňavý sladký obchod našiel svoje miesto už dávno predtým, než sme sa narodili. Založil ho kedysi dávno môj dedo, no nebola to hneď cukráreň. Pôvodne tu stála len veľká zmrzlináreň. S takou tou pravou ťažkotonážnou skutočnou mrazenou pochúťkou, ktorú nemiešali z umelých sirupov a farbív, ako sa to väčšinou robí dnes, ale statočne ju varili a pridávali do nej to najlepšie ovocie, oriešky alebo čokoládu.

Neskôr, keď mama zostala so mnou a Matildou na materskej, dostala nápad, že budú predávať aj zákusky. Bola vyhlásená pekárka a cukrárka, vypekala na dedinské zábavy aj svadby. Predajnička sa rokmi postupne rozrastala a my s Matildou sme už považovali za samozrejmosť, že sme nosili do školy na desiatu koláče od výmyslu sveta pre nás aj pre spolužiakov. Máme veľké šťastie, že sme prirodzene štíhle, inak by z nás, dospelých dám pred tridsiatkou, boli už dávno stokilové buchty. My tie sladkosti totiž stále milujeme! Celé víkendy sme s našou zlatou mamičkou strávili v kuchyni a pomáhali jej s pečením koláčov a slávnostných tort.

Zmrzlinu sme prestali predávať, keď zomrel náš starý otec. Ale ľudia si zvykli na naše domáce koláče, aké inde nekúpili,

a tak náš zvonček nad vchodom predajne aj bez ponuky mrazenej pochúťky zvonil nonstop.

Keď nám mamu s otcom v jednej sekunde osud navždy vzal, nemohli sme cukráreň, túto ich pýchu a našu pamiatku na nich, nechať zaniknúť alebo nedajbože predať. Sedeli sme vtedy s Matildou, tesne po pohrebe, v maminej kuchyni, ktorej oblok zdobil veľký červený muškát, a pozerali sme do zeme. Potom na seba. Slzy nám už netiekli. Za ostatné štyri dni sme ich vyplakali aj posledné kvapky.

Rozdiel medzi mnou a Matildou bol len dva roky, no často sme premýšľali ako dvojčatá.

Prvá sa ozvala tá mladšia z nás: „Teraz je to všetko na nás.“

Neprítomne som hľadela pred seba. „Hmm.“

„Tak... Čo budeme robiť?“ pokračovala.

Iba som sedela, hľadala slová, opäť som pozerala raz do zeme, potom zase na sestru a konečne som po chvíli zo seba dostala súvislú myšlienku: „Neviem.“

Po tom, čo sme „vďaka“ opitému vodičovi prišli o rodičov, stelesnenie našej najzásadnejšej životnej istoty a čistej lásky, sme s určitosťou obe s Matildou vedeli len to, že nevieme, čo bude ďalej.

Mala som dvadsaťpäť, ona o čosi menej a práve končila vysokú ekonomickú. Ja som už pracovala na oddelení marketingu v malej bratislavskej firme a chodila som s Rasťom. No stále som bola dieťaťom svojich rodičov, ktorí sa o mňa starali, varili mi, prali, ale aj ma silno objali a utreli slzy, keď bolo treba... Na to, že tu zrazu so mnou nie sú, som nebola pripravená ani v tom najhoršom sne.

Dlhé týždne nám trvalo, kým sme sa prebrali zo zotrvačnosti vypekania zákuskov, a kým sme kvôli pamiatke rodičov boli stopercentne rozhodnuté, že nevstávame o štvrtej nadržanom a nebeháme v zásterách od plechu k plechu s polevou až za ušami len zo zvyku a túto malú cukráreň neudržiavame iba

tak zo dňa na deň, ale môžeme, vlastne mali by sme z nej urobiť našu budúcnosť.

Verili sme, že sladkú budúcnosť.

To bolo pred dvomi rokmi.

Dnes tú sladkú budúcnosť pomaly naplňame.

No aby ste mali presnejšiu predstavu – bývame v Dedinke pri Bratislave, čarovnej malej obci s necelými dvoma tisíckami obyvateľov, na konci radovej zástavby šiestich domov, v byte nad našou cukrárňou na malom zelenom námestí. Oproti nám stojí len malý parčík s pretekajúcim potôčikom a zo desať lavičiek. Na nich radi posedávajú starší obyvatelia, vracajúci sa domov z nákupu v susedných potravinách, a popoludní tam zvyčajne šantia so zmrzlinou v ruke žiaci po skončení vyučovania v škole. Každé ráno sa zastavujú mnohí z nich – či už s mamou, alebo len sami s mincou v ruke – u nás po čerstvých mafiňach na desiatu.

Za parkom je zopár starších obnovených domov, vedľa neho autobusová zastávka a pri nej tri obchody – drogeria, opravovňa obuvi a malinká zmrzlináreň, vymaľovaná na červeno ako jahoda. Zmrzlinár Tóno ju otvára iba počas leta. Hneď vedľa našej cukrárne sú potraviny, novinový stánok, záhradnícko-kvetinová predajňa, železiarstvo a miniobchod s oblečením, kde som si však zatiaľ nikdy nič nekúpila.

Dedinka pri Bratislave má ešte nevelký obecný úrad, základnú školu, malú krčmu, novú pizzeriu a zrekonštruované kino, ktoré už celé desaťročia slúži ako kultúrny stánok obce, lebo sa tam podľa potreby môžu konať nielen premietania filmov, ale aj oslavy každého druhu, ba dokonca svadby.

Keď som pred rokmi dennodenne dochádzala za prácou do Bratislavy, pripadala mi jednoduchosť tejto dediny romantická a úžasná v porovnaní s hlukom veľkomesta, bezhlavo sa rútiacim životným tempom a večne podráždenými a vystresovanými ľuďmi z mesta.

Tu som mala raj na zemi. Počas pracovného dňa som sa v meste hrala na slečnu v kostýme, s mobilom na uchu som riešila možné aj nemožné problémy, komunikovala s novinármi, reklamnými agentúrami... A večer, uťahaná po dvanásťhodinovej šichte, som sa vracala do tejto útulnej dedinky, spoločice ukrytej medzi stromami, k matkinej teplej večeri, ocinovým novinám, obráteným na stránke s vyplnenou krížovkou, Matilde zatvorenej vo svojej izbe nad knihami a... do Rastovej náruče, o ktorú som hneď po tom, ako urobil prijímačky na právo do Prahy, prišla.

Keď som tu však bola stále, dvadsaťštyri hodín denne, už sa mi to až taká romantika nezdala. V podstate je mojím životom len práca, práca a zase práca, každodenný konštantný kolobeh. Žiadny nový zážitok, až na niekoľkých náhodne zastaviacich sa vodičov stále rovnaké tváre... Niet si tu kam vyjsť a ani s kým... Moje kontakty v meste sa postupne aj pre množstvo práce popretŕhali, tak som sa uzavrela v tomto malom obchode a sladila ľuďom život maškrtami.

Takmer dva roky je mojím životom výhradne tento rožný dom na námestí, kde mám dve útulné izby, v tretej susedku sestru, a keď zbehnem dolu schodmi, som v práci. V našej dúhovofarebnej cukrárni, ktorú sme s Matildou nemali to srdce stratiť spolu s našimi milovanými rodičmi, a ktorú sme premenovali po mne na Lízanku. Nejako sa nám to hodilo – Líza, lízanka, oblížete si prsty po dobrom zákusku... A najmä – dobre si ten názov pamätali aj deti, ktoré sem často ťahali svojich rodičov. Kyticu farebných lízaniek sme mali, samozrejme, vždy naloženú vo vysokom pohári v rohu na pulte. Kto mal chuť, mohol si ich vziať zadarmo.

Ak si myslíte, že cukráreň sa na dedine, kde žijeme my, neuživí, navyše ak máme ešte oproti cez cestu zmrzlináreň, mylíte sa. S Tónom sme skôr priatelia než konkurenti.

V tejto nevelkej obci ešte totiž pretrval ten krásny zvyk z minulosti, že k nedel'nému rodinnému obedu patrí na stôl sviatočný zákusok alebo torta. A tak sa tu v nedeľu od rána vvara a vypeká ako voľakedy. Keďže polovica našej obce sú už prisťahovalci – pohodlné mestské typy priemerne s dvomi až tromi autami na rodinu, zatvárajúce sa v menších či väčších vilkách s bazénmi, je jasné, že tí od ranného nedel'ného úsvitu skákať okolo sporáka nebudú. Spoliehajú sa na našu cukráreň. A pre starších obyvateľov sme značka, zvyk, ktorý si udržali celý život – zájsť si k nám na dobrý koláčik či kávu. Nehovoriac o tom, keď sú krstiny, svadba či iná väčšia oslava. Nik už nevypeká vo veľkom ako kedysi, tak máme s Matildou plné ruky práce. Na výpomoc si často voláme aj dcéru Zdenky, kolegyne z drogérie, Hanku. Budúci rok maturuje na hotelovej akadémii, pečenie ju baví, tak sa čosi priučí v praxi a ešte si aj zarobí.

Je pravda, že domáce bábovky by som u nás asi veľmi nepredala, ale na skúšku sme začali robiť mafiny. Oplatilo sa. Cez pracovný týždeň, a najmä pri cestách školákov do školy, sa po nich len tak zapráši. Každé ráno pečieme iné: čokoládové, inokedy čučoriedkové, orieškové, potom zase mramorové...

Musíme sa snažiť. Konkurenciu v dedine síce nemáme, ale je pravda, že teraz, keď straší kríza, ľudia čoraz viac obracajú eurá v ruke a začínajú šetriť – a cítime to už aj my. Navyše, poplatky za energie a celú prevádzku stúpajú a my s Matildou nemáme žiadnu finančnú rezervu, ktorá by nás zachránila v prípade viacerých stratových mesiacov. Vždy na konci mesiaca si Matilda sadá za svoj veľký stôl s lampou, všetko dôkladne prepočíta, pokrčí čelom a povie: „Ujde to, ale dovolenkovať na Seychelách ešte dlho nebudeme!“

Tak je to mesiac čo mesiac, na účte máme ako rezervu doslova len zopár stoviek eur. Nechceme nadsadiť ceny tak ako v meste, lebo by sme mohli prísť aj o tretinu zákazníkov. A to si nemôžeme dovoliť.

Aj preto som ja, duša marketingová, vymyslela, že sa musíme trochu viac predať. Reklama v dedine a farebné letáky pre tých, čo sa u nás náhodne zastavia, nestačia. Preto sme k nám nedávno pozvali redaktorku ženského časopisu, aby napísala článok o našich tortách, a najmä o Matildiných umeleckých dielach, ktoré na nich vytvára. Mal by vyjsť čoskoro. Som zvedavá, či to bude mať efekt. A ak nie, skúsime niečo iné. Veď okolo malej cukrárne sa dnes dá vymyslieť toľko vecí!

2. kapitola

Otvorila som obchod a pustila doň dvoch žiakov s aktovkami na chrbte, ktorí už nedočkavo podupkávali pred cukrárňou a štechali jeden do druhého. Kúpili si po dva mafiny, napravili si šiltovky a s papierovými vreckami v ruke upaľovali k budove školy. Teda, decká majú hneď zrána energiu na rozdávanie!

Začula som zvonček na dverách a rýchle drobné kroky. To bude sestra.

Už viete, že je medzi nami dvojročný vekový rozdiel, no sme na seba naviazané ako dvojčatá. A pritom sme také rozdielne... Ona je kučeravá ryšavka s pehami, ja som bruneta s bledou pleťou. Ona má oči modré ako pokojná hladina mora, ja zelené ako jarná lúka nežne pokropená dažďom. Ja som vysoká a štíhla, Matilda má svojich 160 centimetrov a kyprejšie ženské tvary, za ktorými sa otočí každý chlap. Má to výhodu – nekradneme si navzájom veci zo skrine, ako keď sme boli tínedžerky a postavy sme mali takmer identické.

Ja som väčšinou pokojná ako hladina jazera a dlho váham, ona je plná rýchlych rozhodnutí a temperamentu ako oheň. Ja som jemná naivka, ktorá verí v nekonečné ľudské dobro, Matilda je tu na to, aby ma z toho prebrala. Dopĺňame sa a neskutočne sa máme rady. To, že nás tu rodičia nechali samotné, nás spojilo ešte viac – na život a na smrť.

Na smrť... Preč od takých myšlienok... Matilda je však to najviac, čo mi tu rodičia mohli nechať, lebo keď mám ju, mám rodinu.

Prihrmela klasicky – ako veľká voda. Bola dokúpiť suroviny v neďalekom veľkoobchode. Nápoje ako minerálku či kolu

nám vozia, takisto ovocné džúsy, ale ostatné sa snažíme zvládnuť samy. Každodennú ponuku zákuskov často obmieňame, tak vždy potrebujeme dokúpiť aj niečo nové.

„Čau, ako to ide?“ so širokým úsmevom vbehla do dverí a položila si svoju veľkú červenú kabelku na stoličku. Vedľa nej hodila kľúče od auta. Potom sa posadila, pohodila dlhou ryšavou hrivou, ktorú si prehrabla prstami, a vyzliekala si sako. Nečakala na moju odpoveď a mlela ďalej: „Všetko je ešte v aute, nič nechýba, potom to vyložíme.“

Prikývla som a pokračovala v zdobení banánovej rolády čokoládovými hoblinkami. „To je super. Prezleč sa, umy a postav sa za pult, už chodia školáci.“

„Jasnačka,“ hlesla ponad plece, keď si do pohára vytlačala šťavu z troch citrónov a zalievala ju vodou. Vždy si dala veľa citrónu a len málinko vody, no tentoraz to zrejme opäť prehnela, lebo keď si odpila, na celé kolo sa rozosmiala. „Teda, to má grády!“

Svojou rozosmievacou limonádou už zväčšila oči mnohým návštevníkom, ale myslela som si, že ona si na tú svoju citrónovú bombu už dávno zvykla.

„Už sa upokoj a pod' mi pomôcť,“ posúrila som ju a strčila jej do rúk plášť. Ukázala som na podnos s dvoma čerstvo hotovými a nakrájanými rezmi: banánovou roládou a krehkým jahodovým koláčikom. „Môžeš to odniesť do predajne a vyložiť.“

Ako vždy ich najprv ovoňala, zvolala naše rodinné heslo: „Mňam!“ a už oblečená v čistej snehobielej zástere sa postavila za pult. Chvíľu ukladala tanieriky, šálky a triedila umyté vidličky a lyžičky. Vtom začali prichádzať ďalší zákazníci.

Naša cukráreň ožila, začal sa bežný piatkový kolobeh, deň plný očakávania dvoch voľných dní.

Zastavili sme sa len na chvíľu až okolo obeda, keď sme vypredali všetky vopred objednané zákusky na víkend a jahodovú tortu na oslavu pätnástych narodenín dcéry manželov

Smižanovcov zo železiarstva. Nechali sme otvorené dvere na ulicu, nech k nám prúdi svieži jarný vzduch, a utiahli sme sa do zadnej časti cukrárne. Odtiaľto budeme počuť, ak vojde nejaký zákazník. Slastne sme si vyložili nohy na stoličky a čakali, kým sa nám zohreje kurací perkelt, čo sme si včera pripravili. Cestoviny k nemu už zvyčajne nezohrievame, len si ich z misky vysypeme na taniere.

Mikrovlnka cinkla, Matilda vstala a začala nakladať na taniere, keď jej oči zablúdili k skrinke pod oknom. „To je čo?“

„Kde?“

„Tamten list. Kto nám píše?“ Už stála pri ňom a pozerala na meno adresáta.

Dievčatá, veď ja som naň úplne zabudla! Vstala som rýchlejšie než vojak pri vyhlásení poplachu. „Prišla mi asi odpoveď, keď som sa na ten inzerát zaujímala o miesto sekretárky v meste.“

„Asi? A ty to neotvoríš?“ Matilda na mňa nechápavo pozerala a podávala mi malú bielu obálku.

„Otvor ho ty,“ posúrila som ju alibisticky.

Mala som trochu strach z toho, čo mi píšú. Na ostatné moje žiadosti sa nikto už dva mesiace ani nenamáhal odpísať, toto bola jediná odpoveď – a ak bude zamietavá a ani ma len nepozvú na konkurz, som v keli a celé hľadanie môžem začať odznova. Budem smutná, demotivovaná, bez sebavedomia.

Aby ste mi rozumeli, chceli sme si s Matildou vytvoriť finančnú rezervu, lebo sme sa báli, že ak sa nám dva-tri mesiace nevydaria a boli by sme v strate, budeme si musieť vziať pôžičku, aby sme obchod udržali v takej podobe, ako ho máme. Preto som sa rozhodla, že môžem popri cukrárni stíhať aj nejakú ľahšiu prácu v Bratislave. Prípadne prácu na plný úväzok – ako napríklad v kancelárii, na sekretariáte, kde o štvrtej skončím a môžem vystriedať Matildu v obchode. Hľadala

som dlho, poslala som svoj životopis asi na päťdesiat inzerátov a čakala som, či sa niekto ozve.

Toto bola prvá odpoveď.

Matilda odsunula nabok ešte stále plný tanier s jedlom a roztrhla obálku. Prebehla očami text a pozrela na mňa.

„Čo? Kašlú na mňa?“ odhadovala som.

Zdvihla list nad hlavu: „Máš to! Ideš na konkurz! Hurá!“

Lyžica mi spadla na zem, ale nevšimla som si to: „Naozaj?“ Vytrhla som jej papier z ruky a čítala si tie tri – pre mňa osudové – riadky. „Fakt ma pozvali! Pozajtra idem!“

Matilda sa vrátila k jedlu a medzitým sa usmievala. „Máme to v suchu!“

„Počkaj, nemáme, veď to je len pozvanie na konkurz, čo ak som jedna z dvesto uchádzačov? To si ma ani nevšimnú... A nevyberú... Možno ma pozvali len formálne, do počtu...“

„No, do počtu... To určite. Už len začni splietať, prečo sa to nepodarí, prečo ťa nemôžu vziať, prečo si ťa nevšimnú, budeš sa tam podľa toho aj správať, a jasné, že ťa takú strémovanú a vystresovanú, nevyberú. Pekne tam pôjdeš a riadne to rozbalíš! Máš podstatne na viac, než nejakému odroňovi v kancelárii celé dni variť kávu a utierať stôl od prachu. No toto nám zatiaľ bude stačiť, najmä ak od teba nechce prácu od nevidím do nevidím. O štvrtej tam končíš a vystriedaš tu mňa. Dva dni v týždni potiahnem aj za teba až do večera, aby si sa z toho nezbláznila. Soboty robíme spolu, v nedeľu vždy len jedna z nás,“ vyratúvala na prstoch.

„Ty v tom máš celkom jasno, mudrlant,“ potiahla som ju za ofinu, keď som vstávala od stola, aby som odložila prázdny tanier s príborom do drezu. „Tak dobre. Ak ma vezmú, budeme to robiť, ako si povedala.“

„A ešte máme jednu dobrú správu!“ zatvárila sa tajomne Mat a zväčšili sa jej nebové oči.

„Máš nového frajera?“

„Nie, kde by som ho asi tak stretla, keď som celé dni zatvorená tu...“ posmutnela, ale iba na sekundu. „Tramtadá!“ zdvihla nad hlavu akýsi časopis. „Pozri, už sme vyšli!“

„Už sme slávne?“

Tak to bola fakt veľká vec! Vyšiel rozhovor s nami. Dychtivo sme si ho nalistovali a natlačené na jednej stoličke sme začali čítať. Každých tridsať sekúnd si ho nenápadne pritiahla bližšie k sebe jedna z nás, o chvíľu zase tá druhá.

Alena Dobrotková zo ženského časopisu sa teda pochlapila! Článok na dve strany, krásne veľké fotografie našich zákuskov a tort či tortičiek, zvýraznené cukrárske figúrky – Matildina práca ako čerešnička na torte našich sladkých umeleckých diel... Pani Alene pošleme do redakcie takú tortu, na akú nezabudne do konca života!

„Ukáž? Teda, ja tam vyzerám!“ zháčila som sa, ťukajúc prstom na veľkú fotku na ľavej strane.

„Nepichaj do článku ako do bábiky vúdú, si tam pekná, to ja tam vyzerám ako buchta! Domáca cipka od sporáka,“ bedákala a spínala ruky.

Hodila som do nej časopis. „My sme tam síce čudné, ale fotky našich zákuskov sú skvelé, to musíš uznať! Uvidíš, ľudia z Blavy nás zožerú, nebudeme stačiť vypekať!“

„A potom zbohatneme, budeme si môcť konečne zobrať dovolenku, budeme dlho spať, nakupovať medzi pipkami v luxusných nákupných centrách, ležať na masážach v salónoch krásy a... A necháme si narásť dlhé nechty!“ zasnívala sa Mat.

„A nalakujeme si ich krikľavým červeným lakom, aby sme medzi tie pipky zapadli!“ smiala som sa a Matilda sa ku mne pridala, lebo dlhé nechty sme si pri našej práci naozaj nemohli dovoliť.

„Veď uvidíme. Potom by si nemusela ani nastúpiť k tomu fešimu za sekretárku.“

„Veď ešte si ma ani nevybral, zlato,“ vstala som a naliala som obom do pohárov citrónádu. „A ak si ma náhodou vyberie, nastúpim. Dobrých miest je dnes málo – a toto také je. Keby nám cukráreň fungovala extrémne dobre, kedykoľvek odtiaľ môžem odísť.“

Matilda si odpila poriadny dúšok a pokrčila nosom. „Len ako to budeš stíhať?“

„Tak to ešte uvidíme...“

Jednoduché to isto nebude, to sme vedeli obe.

Matilda nemohla všetko piecť sama, to by nestihla, ani keby sa rozkrájala. Dve sme mali čo robiť, aby sme pripravili na pol ôsmu mafíny a prvé koláčiky a na desiatu kompletnú ponuku čerstvých zákuskov. Každý deň ponúkame všetko čerstvé. Ja viem... To hovorí každá cukráreň, no pravda je to málokde. U nás je to však sväté pravidlo. Ani pudingový pohár nenechám odvčerajška. Prepadla by som sa od hanby, keby sa mi vrátil zákazník s balíčkom kúpených zákuskov a sťažnosťou, že nie sú čerstvé.

V lete od mája do septembra si ešte pridávame prácu navyše – ponúkame aj ovocné šaláty. Míňajú sa ako horúce rožky. Pri pečení máme obe s Matildou svoje miesto. Ja som praktický a univerzálny človek, ktorý upečie hocičo, rada experimentujem, kombinujem chute a vymýšľam. Matilda je umelkyňa. Rada sa so všetkým babre, zdobí, jej fantázia v tomto nemá hraníc. Na torty a sviatočné koláče vyrába neskutočne krásne ornamenty, figúrky či kvety. Aj rôznofarebné, jemne pastelovo vymalované steny cukrárne boli Matildin nápad a vyzeralo to skvele!

Tak ako ľudsky, aj pri pečení sa výborne dopĺňame, pritom sme však v tom, čo nám chutí, také rozdielne... Ona napríklad miluje marcipán a pistácie, ja by som nič z toho nikdy nedala do úst...

Nuž... Ak ma na to miesto sekretárky zoberú, budem to mať

naozaj pestré. Ráno od štvrtej šichta v cukrárni, o siedmej vyrazím do Bratislavy variť kávu nejakému šéfovi. O pol piatej prídem domov a vystriedam Matildu za pultom a pomôžem jej s prípravami na ďalší deň...

Lenže... Mám na výber? Musím to zvládnuť.

Nasledujúci deň dedina žila článkom v časopise o našej cukrárni. Zdenka z drogérie nám ráno kývla od dverí: „Čítala som, dievčatá! Výborné! Veru, rodičia by boli na vás hrdí!“

Zlatá žena. No poštarke Eve to zrejme príliš nepridalo na pokojnom spánku a hrnula sa k nám do dverí razantnejšie než zvyčajne.

„Dievčatá, ste hviezdy v mojom oblúbenom časopise. Kedy tu boli?“

„Pred dvoma týždňami, nevedeli ste?“ začudovala sa Matilda v presvedčení, že tejto osobe také čosi ako auto s bratislavským číslom pred cukrárňou predsa nemohlo ujsť.

„Človek nestíha všetko sledovať,“ utrela si z čela neexistujúci pot, upravila si výstrih pulóvra a teatrálné vzdychla. „A... to o vás napísali len tak?“ nadhodila, keď som jej položila na stôl zvyčajnú kávu a nasykala si do nej polovicu vrecúška cukru.

Matilda jej čosi zaševalila a ja som sa posadila do zadnej miestnosti.

Pozerala som na časopis, krútila hlavou nad všetečným jazykom poštarčky Evy a premýšľala som, či nám tento článok pomôže ďalej prežiť.

Nemohla som však tušiť, čo všetko nám ešte prinesie...

3. kapitola

O dva dni to už bolo jasnejšie. Článok pomohol!

Včera sme prijali sedem objednávok z Bratislavy na torty na rodinné oslavy, ktoré majú byť hotové v piatok. Mali sme plnú hlavu nových objednávok, chystali sme sa na ťažký štvrtkový podvečer, keď musíme upiecť takmer všetky objednané torty, aby sme ich nadránom len dozdobili. Okrem toho musíme zvládnuť pripraviť aj bežný objem piatkovej ponuky našej cukrárne. A v piatok predpoludním o desiatej mám ten konkurz.

Moji anjeli strážni sa na konci týždňa namakajú!

S Matildou sme už zohratý tím. Dokončili sme orechovú tortu s dvoma druhmi krému a Mat ešte zdobí čokoládovú s piškótovým aj kakaovým korpusom.

No túto robím azda najradšej. Dobošovo-karamelovú tortu. Je to jedna z objednávok, ale aj moja srdcovka. Naučím vás ju upiecť.

Do osladenej žltkovej peny som vmiešala tuhý sneh z bielkov a Mat mi tam prisypala práve preosiatu múku. Tak – a teraz vylejeme do formy a o pätnásť minút máme hotové krehké piškótové cesto. Niekedy doň pridávam aj kakao.

Kým sa to upeče, nachystajte si karamelový krém. Je to jednoduché. Z cukru a vody si pripravte karamel – keď vám cukor začne karamelizovať a získava tú správnu farbu, pridajte vodu, potom smotanu a chvíľku povarte. Miešam, miešam... Tak. Už to bude hotové. Kým dám vychladnúť upečený tortový korpus, Matilda karamelovú hmotu vymieša s maslom pekne dohľadka.

Zároveň si pripravte ešte jednu karamelovú zmes, ale bez smotany, len skaramelizujte cukor a pridajte vodu a trochu masla. Maslo tam dávame preto, aby bola zmes jemnejšia a mäkšia.

Práve som piškótový korpus narezala na vrstvy a Matilda dokončila druhý karamel: „Tu máš, Liz, ledva stojím na nohách,“ naliala si pohár vody a posadila sa na stoličku pri okne.

„Buď rada, že máme čo robiť,“ precedila som pomedzi prípravy torty. Teraz si oddýchnuť nemôžem.

„Neviem, ako to tu zvládnem, keď budeš pracovať v meste.“

„Ak sa nám bude dariť, prijmeme posilu.“

„Reklama v časopise fakt pomohla.“

„No to môže byť krátkodobé. Uvidíme. Tú prácu potrebujeme, Mat. Musíme mať aj iný príjem. Sme v tom sami. Nik nám nepomôže, ak budeme musieť cukráreň zavrieť. To nechceme. Tak budeme kvôli tomu hladovať?“

„Veď ja viem...“ odúvala pery.

Vzala som druhú, ľahšiu karamelovú zmes a poliala som ňou jednu z vrstiev rozkrájaného tortového korpusu. Pozor, musíte ho hneď rozkrájať na trojuholníky, lebo zmes neskôr trochu stvrdne a korpus by sa vám ťažšie krájal.

„No poď, lenivec, potrebujem ťa tu,“ ohlásila som ponad plece sestru, ktorá sedela a naťahovala si nohy.

„Nechaj ma. Som unavená! Tortu môžem dokončiť neskôr. Ešte musím pripraviť citrónovú polevu na jeden koláč, kým sa dopečie ďalšie cesto.“

„Tak zdvihni zadok, aby sme tu nelietali do rána,“ vrčím ďalej.

„Nebud' nerváčka, všetko stihneme. O hodinu má prísť aj Hanka, pomôže nám.“

„Príde aj ráno?“

„To sotva. Zajtra má školu. No neplaš sa, veď už máme hotové štyri torty a päť rezov.“

Trochu som sa upokojila.

Teraz si pripravím čokoládový krém. Vo vodnom kúpeli som rozpustila čokoládu. Musela som si z nej oliznúť, čokoláda je moja droga. Už teraz to všetko začína byť mňam! Pridala som cukor, vajíčka a šľahám všetko spolu, až na krásne hladkú penu. V mise som si rozotrela maslo a naliala som do nej čokoládový krém. Nechám to vychladnúť. Lyžicou si vždy naberiem a ochutnám. Na jazyku sa to rozplýva rovnako krásne, ako lákavo to vonia.

Trojuholníky korpusu potreté karamelom mám zatiaľ odložené naboku. Vrstvy torty striedavo a štedro natieram karamelovým a čokoládovým krémom. Úplne navrch položím nakrájané karamelové trojuholníky. Tortu ponatieram čokoládovým krémom, vrch vždy polejem aj hustou čokoládovou polevou s efektom stekajúcej čokolády po bokoch torty.

Táto torta je najlepšia, ak sa cez noc odleží v chladničke. Nekropte cesto žiadnym rumom ani džemom, zmizlo by z nej to nugátovo-karamelové čaro, takto chutí najviac. A milujú ju aj deti.

Tak, hotovo! Šup s ňou do chladničky.

Dali by ste si, však? Pokojne tak urobte, ak už nie je neskorý večer. Inak sa vám celá tá dobrota usadí... všade, kde ani jedna z nás nechce.

Ja vám radšej túto kapitolu píšem prezieravo ráno, lebo musím mať okolo seba aspoň kilo sladkostí – otvorenú bonboniéru a na tanieriku čerstvo načaté čokoládové suflé. Mňam. Bez tohto výdatného dopingu by som o maškrtách písať nedokázala, no do večera vydám ešte toľko energie, že sa nič z toho na mňa nestihne nalepiť.

4. kapitola

Noc pred konkurzom som toho veľa nenaspala.

Išlo mi o veľa. Vstala som síce s Matildou o štvrtej, ale keď som do takmer hotového cesta už po druhý raz išla prisýpať múku, odtiahla mi od misky ruky a poslala ma ešte do posteľe.

Chcela som sa vyštáfirovať ako z módného časopisu, aby nemali dojem, že prišla nejaká teta z dediny – lebo dnes ide len o dojem, životopis nikto nečíta.

Zvažovala som viac možností, čo si obliecť, no napokon som si povedala, že asistentka by mala byť nenápadná, v pozadí svojho šéfa a nenatahovať nohy až na obchodných partnerov. Takže si žiadne rozkošné mini neoblečiem, pôjdem pekne v tmavom kostýme s bielou blúzkou a výrazným golierom. Rozlietané vlasy, ktoré nosím vo vrkoči, som si zopla do prísneho uzla a na bokoch ešte poistila sponkami. Mejkap, púder, svetloružové očné tiene, tri vrstvy maskary na efekt kilometrových mihalníc a lesk na pery. Hotovo.

Ak budú mať inú predstavu o sekretárke a budú chcieť nejakú výstrednú kaču s červeným rúžom, nech si nájdu inú.

Najnovšie bratislavské bizniscentrum pôsobilo chladne, mala som z toho mierne zimomriavky, aj keď recepcná bola nesmierne milá a vrátnik ma odprevadil až k výťahu. Vystúpila som na siedmom poschodí.

Tam to už bolo inak.

Privítala ma pipka s dlhými nechtami, afektovaná až hrôza. Chudá ako ihla, zjavne bez spodnej bielizne, hnedú minisukňu som tipovala skôr na širší opasok. Radšej som sa nenápadne obrátila k veľkej tabuli pri dverách, aby som skontrolovala, či