

SOUTĚŠÁ 1/2 NĚ • POVĚDKA - III.

ÁĚtvrtek, 06 prosinec 2007

Houskové knedlíky jako od maminky! Ha, ve snaze dohnat a pĚdehnat kuchařské umění mé ženy a mé matky jsem se jednou pokusil o domácí kynuté knedlíky. DĚti jsem vyhnal ven na pískovištní, ženu na nákupy a pro jistotu jsem ji vybavil i nemalou finanční částkou a oznámil jsem vřem, že kdytá tátu nechají kralovat v kuchyni, bude k obědu ta nejlepší s svíčkovou s houskovým knedlíkem, jakou neumí uvařit ani babička Tylda.

Ženě jsem je doporučil nakoupit brusinky, abych mohl tu lahodnou manu korunovat tou skvělou zavařením. Menu bude jako v Interkontinentalu. Jo, Interkontinental - tam jsem taky nebyl. Podle kuchařské knihy po babičce jsem se raději neodvažoval zařít svůj boj s knedlíky, a proto jsem volil nejprve to, co už umím. PĚci jen se mi slovní spojení "vezmi zadávací mísu, vraž do toho pĚl kopy vajec a hnístí zapořní" nezdálo dost moderní na dnešní dobu. Nalistoval jsem tedy jinou kuchařskou knihu, kterou jsme dostali svatebním darem od manželčiny tetičky Berty. Recept na svíčkovou s knedlíky tam zařinal naložením a Prořpikováním masa. Ejhle, jak snadné se to po pĚe zdálo. V lednici na mě čekalo masíko temné rudé barvy, odhadem tak pĚes jedno a pĚl kila. Jaká dobrota nesmírná se z něj stane mávnutím kouzelného proutku a pĚiním mé mužné ruky! Maso jsem zdatně prořpikoval slaninou. Ěl jsem se u toho do prstu jen jedenkrát. Inu, co, moje krev je stejně červená jak hovězí, Ěikal jsem si, vřak mi občas kamarádi u piva astují nějakým tím hovězím jménem.

Pak se dostala na Ěadu kořenová zelenina a sladkokyselý nálev. Co na tom, že se prý má maso naložit nejlépe pĚ noc? To je jedna stránka vĚci. Jsem pĚce inženýr a ten si umí poradit se vřím. Co nedořene řas, tomu se dá dopomoci dĚmyslnou technologií. Tak napĚklad když se má něco marinovat ve studené tekutině a v lednici Ě na jiném chladném místě, tak zcela jistě tyčiny získáme pomocí zvýšené teploty a tím i za kratřas. Dal jsem tedy nálev vařit, a celou kuchyni zaplavil tak řtiplavý puch z octa, a jsem sám zaslzel nad ubohým masem, no, nechtěl bych se v té lázni mářet, otevřel jsem vřchna okna v kuchyni a vypustil psa ven, protože tam se mnou nechtěl zřstat. Zbabřlec.

Díval jsem se, jak maso v hrnci změnilo barvu na světle béřovou, no vřbec nevypadalo jako to hovězí, co jsem pĚ drřel v ruce. PĚiklopil jsem na hrnec poklicí a uvažoval o tom, jestli ji zatím Ěi nechat tak. Mezitím jsem se pustil do knedlíků. Nakrájel jsem housky, že bych mohl krmit pod mostem labutě dobrých řtrnáct dní v kuse, vřak ony budou ty knedle kypřejř a chutnější. Mouky raději víc, vřak jsem dal dost kvasnic. Knedle budou jako obláčky, jen se rozplynou a vřichni si budou chtít do nekoneřna pĚidávat. Za chvíli jsem musel vymřit mísu za vřř, a to jsem tam jeřtdaleka nedal vřchny ingredience. Housky se neveřlo ani do vřř mísy, musel jsem tedy vzít manželčín lavor na prádlo. Teprve to byla ta správná velikost. Ovřem teř jsem zase trpřl nedostateřností vařechy. Nic naplat, dobrá byla jeřtda pĚvodní kuchařka po babičce, která radila, abych ruku obnařil a pořdně rukou hnřtl řto, jen tak prý docílím řdnému prořování a hladkosti řsta. H jsem a hnřtl, a mi ruka málem upadla. Ani jsem si nepovřimnul, že mi tam zřstal i snubní prsten. Usoudil jsem, že je řdně prohnřteno, když už jsem pĚestal cítit prsty a zařaly mě chytat kře.

PĚřel tedy na Ěadu krok řřlo řmi, maso dát péct. Jak se zapíná trouba, jsem vřdřl. Raději víc, než by neprořené, napadlo mě. Jeřtda bychom mohli dostat nějakého svalovce nebo tasemnici. Pustil jsem tedy troubu na nejvyšřř teplotu a pekář s masem a zeleninou do ní vlořil. Co znamená podlít vodou jsem pochopil v okamžiku, kdy se z trouby zařal linout slabý dým. Nic nebylo ztraceno, vřření, maso dostalo tu správnou vpeřnou barvu a houpalo se na vodě voděnce a peklo a dusilo a vonřlo. Řto na knedle zatím vesele kynulo, dmulo se a vzdouvalo utřru. No, zas tak moc nevzdouvalo, a já jsem si ař pĚi likvidaci obalu od mouky vřřiml, že to měřla být jiná. Jak moc měř vadit zámřna hrubé mouky za hladkou? Urřtda nijak, budou ty knedle jemnější, hladřř. Tak. Hlavně klid!

Nejlépe jsem si poradil s mixérem, když jsem mixoval do omáčky zeleninu. Jak nádherná byla tahle řst úkolu, jak skvěle funguje ten úřasný kuchyňský pomocník, a nechápu, proč ho řena nemá ráda a pouřívá stále ten starý malý do ruky. Uklidil jsem si stř, rozlořil na něj robota a kochal se pĚi jeho sestavování. Semhle ten podstavec, na to nasadit tuhle hřdelku, na ni dát tenhle krouřek a na to zase mísu a pĚiklopit to vikem a zrada, zpátky, jeřtda tam pĚty krouřací noře, tak a jeřtda tuhle pĚiklapnout a spustit, jeřtda, ne tak naráz, aha, takže nejdřř jen pomalouř nechat rozbřhnout, ták, a už to valí. Tahleta stará mařinka patřila jeřtda mojí mamince a jak řřlape, paneřku. Jako hodinky.

Zatímco jsem jeřtda peklo maso, protože se mi zdálo, že nechce nějak změknout, zřřm to byl zaslouřř v tom krámě probřh prodávají, se mi povedlo udřlat omáčku jedna bář. Asi by se měřla okyselit, zdála se mi nějak nasládlá. řřup tam s octem. A jeřtda, jaksí se mi ta kyselost vysřřela do malých hrudek. Asi nekvalitní ocet. No,

Je to máš, mám ten mixér, hrudky se povedlo rozmixovat z velkých chuchvalců na malé sněhové vločky. No, kdoví, co je z těch surovin je v dnešní době taky nějak očištěné.

Když jsem konečně pochopil, že maso v troubě prostě zmáknout nechce, že si to rozmyslelo, tak jsem se pustil do knedlíků. Třeba to málo odhadem správnou konzistenci, vyválel jsem tedy knedlíky takové, jak je znám ze samoobsluhy. První nezdar byl způsobem tím, že jsme doma neměli dost velký hrnec. Musel jsem proto udělat knedlíky menší. Jestli vařit v páře nebo ve vodě, to nebyl problém. Ale s útokem pevnou k hrnci by se mi ani tyto knedlíky nevešly, tak bylo jasné, co dál. Při varu došlo k nečekané reakci těsně u tvrdé vody a máklo těsta. Zatímco voda asi zmrázila, tak knedlíky začaly tuhnout. První na dotyk připomínal molitanovou vycpávku z autosedačky. Pokusil jsem se tedy tento nedostatek napravit delší dobou varu, ale to zase vytvořilo z kyprého knedlíku obrovského slimáka křehkého s huspeninou. Těsto knedlík byl sice nerozplizlý, zato uvnitř syrový. Čtvrtým knedlíkem psovi stvořil skvělý gumový pendrek k aportoování.

Pátý knedlík jsem nechal totálně rozvařit, když jsem zachrátil černé maso z trouby, o které jsem byl přesvědčen, jsem ji dávno vypnul. Od dalšího pokusu jsem byl vysvobozen odchodem manželky s dětmi. Jaký anděl je moje žena. Děkuji bohu za to, že jsem si ji vybral. Namísto brusinek použil doma s rýžovým igelitovým pytlíkem a čtyřech plastových talířích zabalených do alobalu nesla váhavě a ještě teplé kung-pao s nudlemi a plítkou okurky a osminkou rajčete z blízké asijské restaurace, a to všechno pořízené za stravenky bratru za padesát korun za porci. Jo, není nad to mít doma skvělou, chápavou a tolerantní ženu. Béda Traktorista UPOZORNĚNÍ - So
trvá do 20. 12. 2007. Prosím, texty posílejte na adresu: redakce - zavináč - kudlanka.cz díky, d@niela