

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 pískoviště, ženu na nákupy a pro jistotu jsem ji vybavil i nemalou finanční částkou a oznámil jsem vřem, že kdytĚ 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, vrať 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 nalžením 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. Ěizl jsem se u toho do prstu jen jedenkrát. Inu, co, moje krev je stejně červená jak hovězí, Ěikal jsem si, vřak; ak 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 nalžit nejlépe pĚ noc? To je jedna stránka věci. Jsem pĚce inženýr a ten si umí poradit se vřím. Co nedožene čas, tomu se dá dopomoci dĚmyslnou technologií. Tak například když se má něco marinovat ve studené tekutinĚ a v lednici Ěi na jiném chladném místě, tak zcela jistĚ tyčinky získáme pomocí zvýšené teploty a tím i za kratší čas. Dal jsem tedy nálev vařit, a celou kuchyni zaplavil tak vřivým pachem z octa, a jsem sám zaslzel nad ubohým masem, no, nechtĚ bych se v té lázni máčet, otevřel jsem vřchna okna v kuchyni a vypustil psa ven, protože tam se mnou nechtĚ stát. ZbabĚlec.

Díval jsem se, jak maso v hrnci změnilo barvu na světle béžovou, no věc nevypadalo jako to hovězí, co jsem pĚe držel 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 Ětrnáct dní v kuse, vřak ony budou ty knedle kypĚj a chutnĚj. Mouky raději víc, vřak jsem dal dost kvasnic. Knedle budou jako obláčky, jen se rozplynou a vřichni si budou chtít do nekonečna pĚidávat. Za chvíli jsem musel vymnit mísu za většou, a to jsem tam jeřtdaleka nedal vřchny ingredience. Housky se neveřlo ani do většší mísy, musel jsem tedy vzít manželčín lavor na prádlo. Teprve to byla ta správná velikost. Ovřem teĚ jsem zase trpĚl nedostatkem vařechy. Nic naplat, dobrá byla jeřtda pĚvodní kuchařka po babičce, která radila, abych ruku obnažil a pořdnĚ rukou hnĚtl Ěto, jen tak prý docílím Ědnému prořpování a hladkosti Ěsta. H jsem a hnĚtl, a mi ruka málem upadla. Ani jsem si nepovřimnul, že mi tam zřstal i snubní prsten. Usoudil jsem, že je řdnĚ prohnĚteno, když už jsem pĚestal cítit prsty a zařaly mě chytat kĚe.

PĚiřtda tedy na Ěadu krok Ěislo Ěmi, maso dát péct. Jak se zapíná trouba, jsem vědĚl. Raději víc, než aby neprořené, napadlo mě. Jeřtda bychom mohli dostat nějakého svalovce nebo tasemnici. Pustil jsem tedy troubu na nejvyšřchnou 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, vařeni, maso dostalo tu správnou vpeřenou barvu a houpalo se na vodĚ voděnce a peklo a dusilo a vonĚlo. Ěto na knedle zatím vesele kynulo, dmulo se a vzdouvalo utřku. No, zas tak moc nevzdouvalo, a já jsem si ař pĚi likvidaci obalu od mouky vřiml, že to měla být jiná. Jak moc mě vadit zámĚna hrubé mouky za hladkou? Urřtda nijak, budou ty knedle jemňjřchní, hladřchní. Tak. HlavnĚ klid!

Nejlépe jsem si poradil s mixérem, když jsem mixoval do omáčky zeleninu. Jak nádherná byla tahle část úkolu, jak skvěle funguje ten úřasný kuchyňský pomocník, a nechápu, proč ho žena nemá ráda a používá stále ten starý malý do ruky. Uklidil jsem si stĚl, rozložil 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 pĚi ty krouřací noře, tak a jeřtda tuhle pĚiklapnout a spustit, jeřtda, ne tak naráz, aha, takĚ nejdřiv jen pomalouřchně nechat rozbĚhnout, ták, a už to valí. Tahleta stará mařinka patří jeřtda moji mamince a jak řlape, paneřku. Jako hodinky.

Zatímco jsem jeřtda peklo maso, protože se mi zdálo, že nechce nějak změknout, zřejmĚ to byl zaslouřil v tom krámĚ probĚh prodávají, se mi povedlo udĚlat omáčku jedna báseň. Asi by se měla okyselit, zdála se mi nějak nasládlá. Šchnup tam s octem. A jĚje, jaksí se mi ta kyselost vysřřela do malých hrudek. Asi nekvalitní ocet. No,

ještě mám ten mixér, hrudky se povedlo rozmixovat z velkých chuchvalců na malé sněhové vločky. No, kdoví, co ještě 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 knedlíčky 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 úměrou 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. Zatímco voda asi změkla, 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. Těší knedlík byl sice nerozplizlý, zato uvnitř syrový. Čtvrtým knedlíkem psův stvořil skvělý gumový pendrek k aporto.

Pátý knedlík jsem nechal totálně rozvařit, když jsem zachrátil černé maso z trouby, o které jsem byl přesvědčen, že 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 domácí 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