

SOUTĚŠŤ 1/2 NĚ • POVĚDKA - VII.

Číslo 1/2, 11 prosinec 2007

K vaření mám vztah k němu - to bude to nejsprávnější slovo. Občas se stane, že mě zaujme nějaký recept a když se k tomu přidá i vhodná konstelace volného času a chuti do vaření - pak má tatoinnost i docela baví. současné době beru vaření jako nutnost, prostě jak nakrmit hladové krky našim dobrým.

Musím říct, že když se mi to podaří a moje děti se olizují a mají boule za ušima a manžel si přivedl kuchyňské neumění dme pýchou. I když ne vždy dopadne podle mých představ... Ach jo. Například nedělní nebylo na stole zrovna posvěcení - nepovedlo se mi rizoto. Děti si do svých talířků raději přidaly každým pádku kešupu, takže to pak vypadalo spíš jako rajská polívka s rýží, zeleninou a masem. A pohled mého muže? Ten hovořil za vě... Ocenila jsem, že nerozpítával nic předem děťma, ale když mě potom mezi tyčma ošimá "dokonalou kuchyňkou", docela jsme se oba pobavili. A tak jsem bafala pekáč a odvezla "pozstatky" k rodičům a celý obsah vyklopila do misky našemu psovi - obrovské Belince. Hodná Belinka si pochutnala a tak řekni "ani pes by to neřlal" neplatilo, takže jsem usoudila, že to zas nebylo tak hrozné. Ona Belinka má s mým vařením opravdu bohaté zkušenosti a pojí nás dobré přátelství už od dob mých kuchyňských začátků. Mezi naš patřím pekařský pokus, kterým jsem chtěla rodině osladit nedělní odpoledne. Vybrala jsem si docela složitý recept z časopisu Těsto, na to nějaký krém, k tomu první natrhané maliny a jahody a úplně navrch šlehelé a ozdobit šlehačkou. Nic jednoduchého pro hospodyni začátečníci - a podle toho to i dopadlo. Celá kuchyně v mě zapatlaná, ale já hrdinně postupovala přesně podle receptu. Udělala těsto, uválela tenkou placičku, vycpala jí dortovou formu, vložila na kolik minut do trouby, mezitím jsem si rychle připravila krém, umyla ovoce, nechala rozpustit šlehačinu... Vše se zatím dařilo. Těsto s dortovou formou jsem po několika minutách vyjmula z trouby a nalila do připraveného korpusu krém, opatřila svá výtvar zpátky do trouby a nechala chvíli péct. Když jsem je, nedělaný koláč vytáhla podruhé, stála nade mnou maminka a kroutila hlavou: "Nevím, nevím - máš to nějaké těsto, holčičko..." Nedbala jsem jejích rad, naopak mě lehce nakrkl, že mi chce radit a pomáhat se s kuchyňským uměním profesionál z Ká krému, který má konzistenci husté omáčky, jsem suverenně nasázela ovoce a vše zalila vlažnou šlehačinou. Svá sladký výsledek jsem pak strčila do komory vychladnout a šla na zahradu spokojeně popíjet kávu. Když jsem štvrt hodiny vrátila, vše vypadalo úplně jinak: nejen že krém neztuhl, ale smíchal se s šlehačinou, v rozmrklém dortovém korpusu plavaly kousky jahod a malin v divné bílé omáče... Vypadalo to fakt dost odporně. No, stačilo vzít jen hluboké talíře nabíračku a začít servírovat. Rodina mě samozřejmě nepřekvapila, na koláč neměl a jejich pobavené obličeje nešlo utajit. Nic naplat, vzala jsem svá výtvar a šla za nejvděčnější a nejstrávníkem naší rodiny a vše za stálého míchání jí nalila do lavóru. Belinka mi byla ten den opravdu vděčná, nenechala ani drobek a pak mi oddaně položila svou urosanou hubu do klína a zamilovaně na mě hleděla. Říkala jsem si v duchu, aspoň někdo... Jen tebe, když se na toho našeho přerostlého omecha podívám, tě malou výčitkou, jestli jsme těch dietních chyb v jejím případě neudělali moc... Vzpomínám, že jednou se na ni šel podívat máma kamarádka pejskačka a pak říkala máti: "Ty, jestlipak víš, že ten tvůj šlehelé za pár dní porodí?" Dodnes jsem se nedověděla, s kým to měla. A to jsme úplně prodrbali její okolí; vrhla jich tenkrát sedm, krásných, nádherných a úplně černých. Ze všech nejvíc jsme podezírali sousedovic Bena, to je takový místní vobourník ale nikdy se nám to nepotvrdilo. No, nakonec jsme všechna šla v pohodě rozdali.

Paula

UPOZORNĚNÍ - Soutěž trvá do 20. 12. 2007. Prosím, texty pošlete na adresu: redakce - zavináč - kudlanka.cz díky, d@niela