

SOUTĚŠŤ½NĚ•POVĚDKA - VIII.

Středa, 12 prosinec 2007

Když jsem přemýšlela nad příhodou ze začátku mého kuchaření, vzpomněla jsem si, jak mi jednou do vařičkové polévky spadla volně poletující andulka a z vařičkové polévky jsme rázem měli polévku andulkovou. Nevím, zda se jedná o příhodu zajímavou, ale rozhodně se nejedná o příhodu vtipnou, což jsou hlavní kritéria k hodnocení úspěšné soutěže.

S tím bych asi neuspěla, a tak jsem se snažila vybavit si něco jiného. Až jsem zamýšlela mozkové závity jak chtěl nic zajímavého a vtipného mě nenapadlo. První bramborové knedlíky rozvařím snad každá a spálit je umí také kdekdo. Tak jsem se chtěla smířit s myšlenkou, že se této soutěže nezúčastním. Pak jsem se ale rozhodla pojmout výzvu trošku jinak a doufám, že to nebude až takové uchýlení od tématu, které by bylo hodnoceno o dva klasifikační stupně dolů. Rozhodla jsem se totiž provést hloubkovou studii mučičky dle vzorkových typů, se kterými jsem měla možnost se setkat. Konec konců - pánských úspěšných do soutěže moc není, a tak mohu mluvit jakoby za všechny (Pozn. v rozboru jsou vynechány kuchařské profesionálové.)

I. Do první skupiny patří mučička, která zásadně nikdy nevymaluje, jsou natolik líní anebo v tomto směru natolik neochotní, že zvládnou maximálně namazat chleba máslem a otevřít konzervu sardinek. Do této sorty patří máj tatínek, ať loví jinak velice ochotný a uvažit dokáže ale a to jen díky tomu, že existují varné konvice. Pochybuji, že vůbec ví, jakým způsobem se aktivuje kuchyňský sporák (a myslím, že to ani nechce vědět).

II. Ve druhé skupině se nachází mučička, kteří jsou schopni uvažit, jsou-li k tomu okolnostmi. V jejich případě nikdy není jisté, zda započaté dílo dokončí a pokud ano, zda toto jídlo bude použitelné a k nadále použitelné. Typickým příkladem kuchařky z donucení je máj syn, který za své vaření, když já odjedu na trnávku dovolenou a po jednom týdnu konzumace párků, hamburgerů a hranolek dostane zaživací potřeby. Ať koliv si jinak potrpí dobrou krmí, dostane-li se k vaření on, netrvá až tolik na kvalitě a kreativitu. K uspokojení chuťových pohárků mučička stačí přimíchat mučička s rozvařenými bramborami, dál jeho kuchařská fantazie skutečně nejde. Anebo se přimíká heslem "V jednoduchosti je krása". Bohužel (k mé lítosti) - jednoduchost jím upravovaných pokrmů je nepřijatelná k zanechání kuchyni.

Takže po návratu z dovolené mě s otevřenou náručí vítá kuchyň zaobalena zešklivělým tukem kapajícího ze stropu a stékajícího ze stěn. Abych i nadále mohla na kuchyni využívat, musím umýt veškeré nádoby, které synek vytahal i z těch nezapadajících koutů linky (z kterého odstranit zbytky plesnivého neidentifikovatelného jídla), z okna sekrabat pozůstatky jakéhosi tátu (možná bramborové kaše - nelze určit), psovi odlepit z chlupů ublemtané skořápky od vajíček, uvažit vyčistit ze srsti močoly, omýt skřivky, vydrhnout černé skvrny ze sklokeramické desky na sporáku, sekrabat umávný vrchní nátěr stropu (stejně uvažoval opadávat) a následně nechat vymalovat. Je snad zbytečné podotýkat, že po úklidu své kuchyni bývám zralá na 14denní dovolenou, ovšem strach u mě mi nedovolí udělat stejnou chybu dvakrát. Nakonec ale během roku na tyto útrapy zapomenu a další léto jedu na dovolenou znovu, čímž se dostávám k jedinému pozitivu celé věci - každá rok máme nově vymalovanou kuchyň. Na základě své zkušenosti mohu věřovat, že první typ mučičky je pro život daleko snesitelnější než druhý. Když je v kuchyni naprosto nepoužitelný, alespoň nepřidává práci navíc.

III. Pak existují mučička, kteří se věnují českým kuchařským a jsou schopni uvažit jakoukoliv klasiku. Jejich výtvoři sice postrádají nápad a experimenty, ale chutnají dobře. Mučička z této kategorie jsou konzervativní, nevaří žádné delikatesy ani žádná jídla, z jejich názvu nepozná se jedná o pokrm o japonský příklad věty "Nejneobhospodávatelnými pozemky jsou louky na úmoravě". Tito mučička nepodléhají kuchařské vášni a ke sporáku se postaví pouze tehdy, políbí-li je jakási múza. Ažel bohu, nestává se tomu tak často, jak bysme si myšlenky kdy představovaly...

Do této skupiny bych zařadila svého manžela. Dokáže stejně dobře uvažit moravské vrbce, jako nasmažit kopy bramboráků, uvažit nadýchané koblihy. Ať je takový mučička hodný závisť od jeho vlastních mučiček z I. nebo II. kategorie, nutno podotknout, že i tak dokonalého mučička skrývá jistá úskalí. Takový mučička se totiž díky tomu, že neobývá kuchyni často, v prostoru orientuje. Přími tvorba svého majstrátyku tak potřebuje nepřetržitou asistenci osoby, která jeho neznalost terénu kompenzuje. Výroba tradičního moučička pak má své probíhat následovně: Manžel: "Jdu upéct bábovku." "No to je skvělý, zrovna mám chuť na něco sladkého." Manžel: "Ale nebudeš; se mi tu motat a křafat mi do toho." Já: "To víš; že ne, já si aspoň v klidu umeju okna v obýváku." Manžel: "Bude nejlepší; Kde v kredenci? Tady nic takového není." Já: "Skřivka vlevo dole, pravá dvě." "Je slyšet; et in." "Nádoby a kutáleni pokliček po podlaze." Manžel: "To je bordel, jak se v TOMHLE máš; vyznat?" Slézám z okna, myju si ruce a jedním pohybem vyndávám formu ze skřivky. Manžel: "Tam bych to teda nikdy nedával." Po další chvíli - Manžel: "Tady v tom receptu píš; se má použít polohrubá mouka. To je ale jedno, jaká se tam dá mouka, ne? Máš dát i hrubou, když tou samou budu vysypávat formu?" Já: "Když píš; polohrubou, tak dej polohrubou a ne hrubou. Nemáš; si to nahrazovat, jak tá zrovna napadne." Manžel: "A kde ji máš;? Já jsem našel jen hrubou." Já: "Veš; pajzce, prostřední police vlevo..." Rozhoduju se, že mu tu mouku raději najdu, než zdemoluje plnou spířnu. Znovu slézám z okna, myju si ruce a vyndávám mouku. Manžel: "Tady píš; 3 střední velká vejce. Jak vypadá střední velký vejce?" Já: "Není ani malý, ani velký, tak akorát." Manžel: "Aha. To jsi měla přepsat." "Má se tam přidat asi jedna osmina mléka. Co myslíš tím asi? Jednu osminu, míš jednu osminu nebo víc jak jednu osminu?" Já: "No, dej o trochu míš, a když se ti tásto bude zdát moc hustý, máš; přidat." Manžel: "To je šendrián, co je tohle za nepřesnej recept!" Opět slézám z okna, myju si ruce a přecházím do kuchyni.

Snažím se manželovi pomoci se zadáním tátu. Manžel: "Néé, já si to udělám sám, nechraň mě to! Jdi š; mudlat to blbý voko." Já: "Dobře, tak se máš; ale na nic neptej." Manžel: "Nó, to je hrozný problém mi normálně odpovědět." Já: "Vždyť jsem ti odpověděla. To se nedá přepsat, protože taky z mouce a na velikosti vajec." Manžel: "No prosím! Kdyby nenapsali střední velký vejce, ale jak přepsat velký z v"

má bejt, tak by nemuseli psát asi 1/8 mlíka. Jak pak má lov k vařít! A víš, co, jdi pryč, zbytečně má rozptyluješ, já pak zapomenu, co u mě jsem tam dal a co je to ne." Vracím se do obýváku a zařínám mýt druhé okno. Manžel: "Kde máme rumovou tresku?" Já: "Nemáme rumovou tresku." Manžel: "Ty nemáš rumovou tresku? Co to je za domácnost, kde chybí rumová treska?" Já: "Tak ji nahraď rumem." Manžel: "No to je zajímavý. Polohrubá mouka se hrubou nahradit nesmí a najednou mám tresku nahradit rumem. To se jako smí." Já: "Panebože... mně z něj snad jebne." Manžel: "Co jsi řekla?" Já: "Ale nejdou mi tu vyčistit ty mušice. To je hrozný, jak ty mouchy se*ou. A má se*ou taky." Manžel: "Tvoje starosti bych chtěl mít." A tak dále... Nutno dodat, že manžel bábovku nakonec zdárně upeče a je skvělá. Nutno dodat, že kuchyň po sobě vzorně vyčistí, nádobí umyje a uklidí. Do těmto nutno dodat, že nádobí uklidí na jiné místo odkud jej vzal, tj. na místo, které jemu pádipadá jako více vyhovující. Problém spoívá v tom, že jdu-li po pár dnech vyndávat formu na bábovku, na místě obvyklém ji pochopitelně nenaleznu. Bohužel - manžel si ji nevzpomíná, kam formu uklidil, a tak nemohu péci bábovku až do té doby, kdy formu mimoděk objevím mezi svátečním porcelánovým servisem.

IV. Do čtvrté skupiny spadají muži gourmeti, milovníci jídla a labuřníci. Nevařím proto, že by museli zrovna napadlo, ale z důvodu, že jim to není požitkem. Jejich kuchařský um je mimo kreaci na dané téma a do konečného výtvaru vloží kus sebe samého. Většinou si vyberou nějaký recept podle Edouarda Pomiane nebo alespoň od Jamie Olivera a s fantazií i s citem pro vzhled jej přemění v recept úplně nový. Výsledný efekt bývá vždy dokonalý (jak by řekl "Je to luxusní") a kuchař také za něj oekává neutuchající chválou. O pokrmu nutno věst zaslouženou konverzací ve smyslu: "Ta terina z husích jater má nějakou chuť, nebo chuťovou chuť. Jedná se o pinie?" Ze zážitku konzumaci bude nakonec po nějakou dobu následujících dnů, nebo pro svůj delikátní pokrm vyčerpá celosvětové rozpočty. Muž ze čtvrté kategorie totiž nikdy nekoupí vepřovou plec a sádkovanou rýži ve slevě. Muž ze čtvrté kategorie argentinskou svídkovou, amerického humra, zaručeně pravé shitake, sušenou mořskou řasou, pastu wasabi, prosciutto sušené na italském sluníku a Chateau Canon La Gaffeliere, ročník 2002. Do této skupiny zapadá můj bratr, gourmet mrcnutý gurmánem. Rád a dobře jí, stejně rád a dobře i vaří. Kulinářství je jeho koníčkem, kdy o jídle zrovna nemluví, tak na něj aspoň myslí. Ve své miniaturní kuchyni dokáže připravit fileť z bretaňské kamba v kaštanovém pyré a vepřovou panenku pečenou v pergamenu s mandlovou omáčkou, za které to pokrmy by nemusel stydět ani Gordon Ramsay. Možná by se zdálo, že muž schopný takových kulinářských výtvorů je tím pravým pokladem do každé kuchyně, nutno si ovšem uvědomit, že pokud by se takto měly stravovat například malé děti, zaručeně by je opařený červený humr s černými kukadly rozplakal a kaštanové pyré by jim vyvolalo dávivý reflex. Nehledě na to, že ve finančně méně zabezpečené domácnosti by po nějakou dobu následujících po hodech byla rodina nucena stravovat se více než skromně. Z výše uvedené analýzy tedy vyplývá, že nejprůstřednějšími kuchaři jsou pro typickou českou domácnost ti ze 3. kategorie. No, nejsem já klikař? PS. Zrovna večer se jal můj manžel připravit sardinkovou pomazánku. Použil ruční elektrický mixér a vzhledem k tomu, že zvolil nízkou rychlost, a neúměrně tomu vysoký počet otáček, začaly v neuvěřitelné rychlosti od sekáčů mixéru odlétávat cucky masla spojeného s ječmenem a masnými rybími kostkami. A to mimo na první pohled připravené umyté okno olečnou výzdobou a na vánoční nařezané parapet se všemi jablky, ořechy, hvězdičkami, svíčkami a piňáčkami. Když jsem spatřila vedlejší efekt přípravy rybí pomazánky, nejdříve jsem myslela, že to sáhne o zem a nadcházející vánoční svátky strávím na jednotce intenzivní péče. Poté, co mi manžel začal tvrdit, že ty plivance vypadají jako sněhové vločky (byť poněkud pinavě) a že tím vlastně dotvořil vánocí atmosféru v kuchyni, pojala jsem chuť vzít pomazánku a "zasněžit" s ní manželovu zamilovanou zrcadlovku NICON. Nakonec jsem dostala záchvat smíchu. "No jo," durdil se manžel, "to si to zejtra zase přete celá Kudlanka, co?" Řekněte sami: takové vybitnutí přece nelze neakceptovat... No ne? Míša

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