

SOUTĚŠÁ 1/2 NĚ • POVĚDKA - III.

ÁĚtrtek, 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, 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 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 nedožene čas, tomu se dá dopomoci dĚmyslnou technologií. Tak například když se má něco marinovat ve studené tekutině a v lednici Ě 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 vřiplavý puch z octa, a jsem sám zaslzel nad ubohým masem, no, nechtěl bych se v té lázni máčet, otevřel jsem vřchna okna v kuchyni a vypustil psa ven, protože tam se mnou nechtěl stát. Zbabělec.

Díval jsem se, jak maso v hrnci změnilo barvu na světle béžovou, no vĚbec nevypadalo jako to hovězí, co jsem pĚe držel v ruce. PĚiklopil jsem na hrnec pokličkou 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 labutí dobrých Ětrnáct dní v kuse, vřak ony budou ty knedle kypějí a chutnější. 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 vyměnit mísu za vřit, a to jsem tam jeřtdaleka nedal vřchny ingredience. Housky se neveřlo ani do vří mísy, musel jsem tedy vzít manželčín lavor na prádlo. Teprve to byla ta správná velikost. Ovřem te Ě jsem zase trpěl nedostatkem vařechy. Nic naplat, dobrá byla jeřtda pĚvodní kuchařka po babičce, která radila, abych ruku obnažil a pořdně rukou hnĚtl Ěsto, jen tak prý docílím Ědnému prořpikování a hladkosti Ěsta. H jsem a hnĚtl, a mi ruka málem upadla. Ani jsem si nepovřimnul, že mi tam zĚstal i snubní prsten. Usoudil jsem, že je Ědně prohnĚteno, když už jsem pĚestal cítit prsty a zařaly mě chytat kĚe.

PĚřel tedy na Ěadu krok Ěislo Ěmi, maso dát péct. Jak se zapíná trouba, jsem vĚděl. Raději víc, než aby neprořené, napadlo mě. Jeřtd bychom mohli dostat nějakého svalovce nebo tasemnici. Pustil jsem tedy troubu na nejvyšřchní teplotu a peká s masem a zeleninou do ní vložil. Co znamená podlít vodou jsem pochopil v okamžiku, kdy se z trouby zařal linout slabý dým. Nic nebylo ztraceno, vřění, maso dostalo tu správnou vřenou baňku a houpalo se na vodě voděnce a peklo a dusilo a vonělo. Ěsto na knedle zatím vesele kynulo, dmulo se a vzdouvalo utřku. No, zas tak moc nevzdouvalo, a já jsem si a pĚmi likvidaci obalu od mouky vřiml, že to měla být jiná. Jak moc mě vadit záměna hrubé mouky za hladkou? Urřtd nijak, budou ty knedle jemnější, hladší. 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 úžasný 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 pĚmi jeho sestavování. Semhle ten podstavec, na to nasadit tuhle hĚdelku, na ni dát tenhle krouček a na to zase mísu a pĚiklopit to víkem a zrada, zpátky, jeřtd tam pĚmi ty kroučkové, tak a jeřtd tuhle pĚiklapnout a spustit, jeřtd, ne tak naráz, aha, takže nejdřív jen pomalou Ě nechť rozbĚhnout, ták, a už to valí. Tahleta stará mařinka patří jeřtd mojí mamince a jak řlape, panečku. Jako hodinky.

Zatímco jsem jeřtd pekl maso, protože se mi zdálo, že nechce nějak změknout, zĚjm to byl zasloužit v tom krámu probĚh prodávají, se mi povedlo udĚlat omáčku jedna báseň. Asi by se měla okyselit, zdála se mi nějak nasládlá. Šup tam s octem. A jeřtd, jaksí se mi ta kyselost vysrážela do malých hrudek. Asi nekvalitní ocet. No,

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

Když jsem konečně pochopil, a maso v troubě prostě zmáknout nechce, a 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 zřejmě s tím, a 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 páry a tvrdé vody a mákání. Zatímco voda asi změkčila, 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 kámen s huspeninou. Těto knedlík byl sice nerozplizlý, zato uvnitř syrový. Čtvrtým knedlíkem psův stvořil skvělý gumový pendrek k aportoání.

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 příchodem manželky s dětmi. Jaký anděl je moje žena. Děkuji bohu za to, a 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