

SOUTĚŠŤ 1/2 NĚ • POVĚDKA - XII.

ÁĚtvrtek, 20 prosinec 2007

Moje babička razila heslo, "Álovák má být blbej, ale musí si vřadyčky vřady rady". Tak jsem byla vychována a tak vychovávala svoje děti. Pro pářpad, Á by má pářvedly do blázince, nebo rovnou na krchov (proto Á dťky vzorovko Áky rozhodně nebyly), aby se dovedly o sebe postarat a nebyly odkázány na cizí lidi. Aby se v budoucnu kluci nemuseli oženit s nějakou satórií jen proto, Á umí vařit.

Tak jsem je systematicky učila vřemu dle životu, tedy uvařit, uklidit, vyprat si - a tak dále. Netužila jsem, Á je vlastně vychovávám k tomu, Á se snad neožení vřec. Tak Á milé dvy, jak uř jsem několikrát psala: krmte ty bestie dobře, jinak se nevdáte. Nevím, jestli je to pářmimo láska - ale "co, co je pro vdavky nutné" jim rozhodně Áaludkem prochází. Kdy Á Áas oponou trhnul, padly závory na hranicích a mé děti vyrazily svřta. Ten má mladší se jednoho léta vydal do Francie, kde se uchytil u jedné vinařské rodiny pář Áesání vína. Čhtla bych podotknout, Á povřsti, jak jsme se tu za komár flákali a jak se tu nemuselo dřlat - se nezakládají na pravdě. Ano, byla určitá skupina lidí, která se rozhodně nesedřela - a mám pocit, Á jsou to pářád ti samí - ale lid obe dřel a ř se z ř kouřilo. Proto synek vychovaný fabrikou, ve které se vyuřil (a kde se s dřlnickou třídou rozhodně nemazil), udivoval Francouze svou pílí a pracovitostí. Navíc, i kdyř neumř francouzsky ani slovo, má ten dar, Á se domluví s kýmkoli - třeba i s Marřanem, bude-li to nutné. Mj. tento dar se u nás v rodině dřdí. Navíc má ř to, co tu máme vřichni, ale nevříme si toho - Francouzi to nazývají "Charme Slavonique". Nakonec to dopadlo tak, Á nebydlel na ubytovně, nřbrř s majiteli vinice v jejich domě. A samozřejmř, Á s nimi i jedl. Jednou rodina odeřla na veřer tím pádem se nevřmilo. Viktor byl vyzván, aby si prostř "něco vzal". Synkovi se zastesklo po domově a proto Á tam má ř haldy kvalitní zeleniny a to i takové, kterou vidř poprvé v řivotě, rozhodl se pro své odřství zamilované jídlo - tedy francouzské brambory. Postup vřichni znáte. Pokřjíte oloupané brambory, zeleninu, osmahnete cibulku a vřechno smřcháte spolu se smetanou, ve které jsme rozřlehalí vajřka. Osolíme, okmřnujeme, okořmeníme a dáme péci. Poto Á ho tenkrát pářepadl opravdu velký stesk po domově, udřlal si oblíbené jídlo do nejvřtřního kastrolu, který tam nařel. Do takového, ve kterém by se mohlo pohodlnř vykoupat menřší slřně. Jídlo se povedlo, syn se nacpal k prasknutí a třř se, jak si bude alespoř dalř den debuřřovat... Ale nebylo tomu tak. Kdyř se ráno probudil a hodlal si dát bohatřrskou snřdani, nařel kastról prázdný a doslova vyleřtřný - nezbyl tam ani atom lahodné krmř. Mezitím se pářitrousila do kuchyně rodina vinař a pářla ódy na vynikající jídlo, které noci tak pářekrásně vonřlo... ááách, a Á prostř neodolali. A co Á je to? Nu, s francouzskými bramborami ve Fran to má stejně, jako se řpanřlskými ptřky ve řpanřlsku a ruskými vejci v Rusku. Kdyř jim tedy sdřlil, Á pářeci bylo jejich národní jídlo, tedy "Francouzské brambory", dost se podivili. Avřak jídlo má řo takový úspěch, Á je musel uvařit rodině jeřtř několikrát a oni ho pozdřji i zařřadili do svého repertoáru. Páředklá řvř vám, které hodlají oslnit - (coř se jim pokařdě povede). Ovřem ne řř jako brambory francouzské - nřbrř jako "Pommes du Terre Tchèques" - tedy "brambory Áeské". Alena Puntřřková UPOZORNĚNĚ - Soutěř ř trvá do 12. 2007. Prosím, texty pošlejte na adresu: redakce - zavinář - kudlanka.cz díky, d@niela