

HALINA PAWLOWSKÁ

LUBOMÍR
TEPRT

AŽ SE
MĚ DCERA
ZEPTÁ

motto



motto

**Halina
Pawłowská
Lubomír
Tepřt**

Až se mě dcera zeptá

HALINA PAWLOWSKÁ



LUBOMÍR
TEPRT

AŽ SE
MĚ DCERA
ZEPTÁ



Praha 2012

*Naším veselým dcerám
Natalce, Nadě a Ireně*

© Halina Pawlowská, Lubomír Tepřt, 2012

Cover photography © Barrandov Televizní studio a. s., 2012

ISBN 978-80-7246-679-5

PROLOG

Moje dcera se zamilovala, porodila dítě a spolu s přítelem se přestěhovala ke mně. Do našeho domu do přízemí. Dcera hodně lpěla na svém soukromí, a tak si nechala na schodiště přidělat masivní dveře, abychom je nerušili. Hned první den po nastěhování dveře se skřípotem otevřela asi patnáctkrát, druhý den třicetkrát a teď už se ani nenamáhá s tím, aby dveře přitáhla k sobě. Má dcera sama porušila zákaz narušování osobní integrity tím, že se mě nutně musela na něco zeptat. Konkrétně dcera potřebovala vědět, jestli má dusit zeleninu do polévky na másle, anebo na oleji, jestli lze rybu osmažit v troubě, jestli šunka má být v lednici ve fólii, anebo radši ve staniolu... Na některé otázky jsem své holčičce dokázala odpovědět, na některé problémy, které jí vyvstaly, jsem já sama nikdy nenara-

zila, něco jsem zapomněla a o spoustě věcí jsem neměla ani tušení. A tak jsem požádala svého dlouholetého kamaráda Luboše, aby mi s radami pro mou dceru pomohl. Věděla jsem totiž, že Luboš po třiceti letech zmohly jeho šéfovské role v časopise a novinách a že ho daleko víc než žurnalistické kauzy, bulvární zápletky a reklamní life style začalo zajímat to, co jíme.

Byl výkonným šéfredaktorem *Glancu*, když nenápadně bokem vystudoval střední odbornou gastronomickou školu a na vizitku si pod své jméno vedle titulu PhDr. dal s pýchou dotisknout novou funkci: kuchař. Luboš každý víkend ohromuje na hradě Červený Újezd svými pekařskými zázraky. Stal se totiž specialistou na staročeskou kuchyni a peče nejen úchvatné buchty, ale taky nám už neznámé beneše, zelňáky nebo bochánky s mišpulovou náplní.

Luboš posledních asi deset let „studoval“ jídlo i teoreticky, nasbíral asi dva tisíce poznatků a vybral jich pro mě víc než pět set.

A tak vznikla knížka, kterou držíte v ruce.

Jsou v ní Lubošovy odpovědi na otázky mé dcery a jsou v ní mé gastronomické vzpomínky, pocity, historky a názory. Troufám si totiž tvrdit, že i já jsem odborník na jídlo. Proč?! Protože už jsem toho SNĚDLA HODNĚ!

1.

Jelita mám v rodině

Mojí dceři konečně přivezli kuchyň. V duchu poslední doby maličko připomíná patologii s elegantními mramorovými plochami, speciálním nerezovým nádobím a prázdným pultem, který čeká uprostřed místnosti na zohavenou mrtvolu. Má dcera asi hodinu po instalaci přiběhla do mé gastronomické svatyně, smetla ze židle kupu novin, osladila si medem čaj, který si nalila z konvičky ve tvaru medvěda, a zeptala se: „Jaký bylo první jídlo, který si pamatuješ?“

Mojí dceři šlo o to, aby otec jejího dítěte (její přítel, s kterým bude mít možná někdy svatbu) poprvé v jejich nové kuchyni ochutnal něco tak úchvatného, že to bude nezapomenutelné!

Trvalo mi to asi hodinu. Seděla jsem ve tmě, koukala na temnou Vltavu pod našimi okny a snažila si

vybavit lahůdku, která mi uvízla v mé zvětralé paměti. A pak to najednou přišlo. A i když venku sprostě vládla deštivá, mlžnatá zima, tak jsem ucítila vůni horkého léta. Slunce, které vyžrálo trávu u lesa, a klády, z kterých tekla pryskyřice jako těžké slzy... Navzdory idylickému obrázku úplně první jídlo, jehož chuť si vůbec dokážu vybavit, je velice neromantické. Je to totiž **krevní tučnice**!

To bylo tak:

Jezdili jsme tehdy na letní byt do Podkrkonoší. Byli jsme hodně chudí. Nikdy mě to sice nenapadlo, ale s odstupem let mi došlo, že důvodem našeho prázdninového stereotypního jídelníčku byl právě nedostatek peněz. Máma byla učitelka, brala, jako ostatně učitelé vždycky, málo, zato měla 55 dní léta úplně volno.

Do Podkrkonoší jsme jezdili proto, že městečko Pecka bylo vyhlášeným rekreačním střediskem za první republiky a můj tradic dbalý otec i později odmítal připustit jinou, socialismem dost hnusně pozměnanou, podhorskou realitu. Protože jsme neměli na drahé kotlety a vinné klobásy, koupila moje máma do zásoby konzervy krevních tučnic. Šlo vlastně o osolenou, zahuštěnou vepřovou krev. Později se prodávala i husí krev, ta se však považovala za lahůdku, a byla proto mnohem dražší. Krevní tučnice byla v podstatě stejná, jako je náplň v jelitě,

bez krup a žemlí a bez koření a bez střívka. Jedna konzerva stála tehdy 3 Kčs a máma obsah smažila na cibulce s trochou česneku a jako přílohu jsme tradičně měli vařené brambory a salátovou okurku nastrouhanou v sladkokyselém, dost opepřené zálivce. Na brambory máma vždycky ukrojila kousek másla a taky je někdy posypala šnytlíkem. V mých vzpomínkách byly brambory jásavě žluté, tučnice (Bože! To je hnusný výraz!) se mi kořeněně rozplývala na jazyku a okurkový salát chladivě osvěžoval. Ještě teď mám na tohle jídlo chuť! Přísahala bych, že od té doby jsem na žádné zabijačce nejedla nic lahodnějšího.

Vždycky jsme obědvali v malém pokojíku, který nám naši „letní“ domácí zařídili na půdě. Viděli jsme oknem lesy a kopce, a když bylo jasno, dohlédli jsme až ke špičce Sněžky. Půda voněla senem, dřevem a prachem, ale tehdy jsem ještě neměla alergie, a tak mi to nevadilo. Byla jsem dokonce natolik fit, že jsem mohla mít i kočku. Vozili jsme ji na prázdniny z Prahy. Vodila jsem Číču na obojku a okolní místní kočky si o ní musely myslet, že je retardovaná. Číča si z nedostatku udělala ctnost. Tvářila se arogantně. Seděla na okně jako sfinga a kocouři z celého kraje po ní šileli...

Když jsme neměli prejt, jedli jsme houby. Každý den ráno v devět, ať lilo nebo bylo vedro, vzal můj otec vyřezávanou hůl a zavelel: „Do lesa!“

A já šla. Dost neochotně. Lákala mě úplně jiná zábava. Chtěla jsem s Květou Rulfovou sedět na pumpě a šít na panenky. Chtěla jsem s Janou Seifertovou jít k potoku a vyhlížet kluky a taky jsem chtěla s Danou Reinhartovou sjíždět po zadku po schodech z půdy až do sklepa. Ale ne, musela jsem do lesa! Z lesa jsme nosili úlovky. V Podkrkonoší dodnes rostou hlavně suchohříby. Jejich sametově hnědé hlavičky jsem vyhlížela v roští a v borůvčí a pak jsme je doma měli buď na sádle s kmínem a vejci, anebo taky se zelenou paprikou a uzeným špekem. Když jsme měli štěstí, dali jsme si bedly jako řízky anebo jsme si pravé hříbky osmažili v pařížském těstíčku. Taky jsme zavařovali ryzce a občas otec našel syrovinku a tu mi pak nakrájel a posypal solí...

Mé prázdninové zážitky v dceři probudily její vlastní teenagerské vzpomínky. Nebyla jsem nadšená, měla jsem totiž špatné svědomí.

Když bylo mé dceři asi třináct, rozhodla se, že jíst maso je odporná záležitost. Stala se vegetariánkou. Ve čtrnácti se přidala ekologicko-ekonomická uvědomělost. Má dcera nejen nejedla maso, lososa a vejce, ale odmítala vše, co vyrobily nadnárodní korporace. Bylo dost vysilující ji živit. Můj muž si pořídil lupu, aby dokázal přečíst miniaturní písmo s informacemi o původu potravin. Byli jsme v šoku z toho, že téměř všechno, co se nám dostalo

do kuchyně, vzniklo díky nadnárodním korporacím, a abychom vůbec měli co jíst, tak jsme původní obaly likvidovali a často jsme je, jak špioni, vynášeli za tmy z bytu a házeli je do odpadkových košů daleko od našeho bydliště.

Naše veganská dcera byla totiž nejen bystrá, ale i děsně podezřívavá. A když zjistila, že požila mnou podstrčené špagety od firmy Nestlé, tak se tak zatvrdila, že na nás měsíc nepromluvila. Fakt to bylo dost náročné. I o dovolených. Tehdy jsme jezdili do Rakouska k jezerům a Nataška konzumovala jen koblihy a chleba se sýrem. Proto jsme byli v šoku, když si najednou suverénně objednala **blutwurst**. Dcera neuměla německy, nevěděla, že blut je krev a wurst buřt. Papala v domnění, že jde o něco zcela nezávadného snad ze sóji a zeleniny a byla nadšená. My jsme zbaběle mlčeli. Byli jsme taky nadšení, že dítě konečně pozře něco, co má bílkovinu, a možná jsme byli zticha i ze zlomyslnosti, protože jsme byli přesvědčení, že dceřino vegetariánství je jen trapná pubertácká póza. V každém případě z dceřiny jelitové záliby a z mé posedlosti po tučnicích vyplynulo jasně, že gastronomické geny se u nás v rodině dědí.

„Z čeho byla ta tučnice?“ zeptala se dcera.

„Z krve. Jako blutwurst!“ řekla jsem a dcera trochu zbledla a pak řekla statečně, jakoby nic:

„A něco jinýho jste už v Pecce nejedli?“

A já musela rozkošnický mlasknout, protože jsem si vzpomněla na úžasné bramborové placky naší paní domácí Ludmily Stuchlíkové. Pekla je přímo na peci a k nim mi často nandala plný talíř kysela.

„Hm! Ale co mám teď, mami, uvařit, aby na to Tomáš nezapomněl?! Všechno, cos mi řekla, je moc... moc staromódní! Víš co, já udělám lasagne!“

Mrzelo mě, že jsem svou dceru neinspirovala, ale moje staromódní chutě inspirovaly mě a já se rozhodla, že si zmapuju, co památného jsem snědla a co by stálo za to si zopakovat.

Má dcera dělala lasagne asi dvě hodiny. Udělala bešamel, dusila rajčata, krájela cibulku a smažila maso. Přitom měla puštěnou televizi a kochala se sex-appealem Hughy Granta v často reprízované komedii *Čtyři svatby a jeden pohřeb*. Kochala se tak mocně, že na lasagne, které se pekly v troubě, úplně zapomněla.

Z grantovského vytržení ji vytrhl až její přítel. Vrazil do dveří, vyrval z trouby zčernalou specialitu, otevřel okna a zařval:

„Ty seš takovej debil!“

Tento příběh nakonec našel svou pointu. Jsem totiž přesvědčená, že TOHLE Tomášovi má dcera jen tak nezapomene!

Bramborové placky podle paní Stuchlíkové

***1 kg brambor, hladká mouka, 5 stroužků česneku,
sůl, pepř, máslo***

Syrové brambory nastrouhej na jemném struhadle, slij vodu, osol a opět sced'. Přidej hladkou mouku, sypej ji tak dlouho, dokud těsto nebude připomínat hustou kaši, opepři, přidej 5 stroužků česneku. Sběračkou vlij (těsto ale není moc řídké, spíš ho rozetři) přímo na plotnu nebo teflonovou pánev (bez tuku), placička by měla být velká jako podšálek z kávového servisu, rychle ji otoč špachtlí a peč tak minutu z každé strany. Osol. Omasti osoleným rozpuštěným máslem. A aby ti máslo nekapalo, placičku zaviň jako minipalačinku a rychle ji šoupni do pusy!



Kyselo

***Na kvásek: 3 lžíce žitné mouky, voda
sušené nebo čerstvé houby, sádlo, 4 vejce,
4 velké brambory, pažitka***

Kyselo je podkrkonošská hustá polévka, jejímž základem je chlebový kvásek, ve kterém se zavaří houby. Polévka má zvláštní kyselou chuť, která mému muži vždycky při prvním soustu připadá málo anebo moc kyselá. Přesně jako Trautenberkovi z Krkonošských pohádek. Teprve po druhé lžíci začne můj muž labužnický koštovat a většinou si pak nechá přidat celý talíř...

V Podkrkonoší prodávají pravidelně chlebový kvásek běžně v obchodě. Můžete si ho ale udělat i sami. Na Googlu najdete množství receptů. Já preferuji tento:

Žitnou mouku dej do hrnku – tři hluboké lžíce, přilij dvojnásobné množství vody. Další den dolij poloviční množství vody, další den zase trochu vody... Stačí ale jen 24 hodin a kvásek ti „ožije a vyskočí“. Pak lze hned použít.

Kvásek rozmíchej asi s 1,5 litru vody. Osol, vař na mírném plameni, dokud nezhoustne a nebude se lesknout. Když máš čerstvé nebo sušené houby, tak je vař společně s kváskem. Když máš mražené hříby, udus je zvlášť na sádle a přidej je do kysela, až když bude hotové.

Usmaž 4 vejce na másle, posypej šnytlíkem, uvař 4 velké brambory na loupáčku. Finální postup je tento: brambory oloupej, nakrájej na osminky, do hlubokého talíře nalej polévku s houbami, navrch polož brambory, usmažené vajíčko a posyp šnytlíkem.



POZOR! Do kysela se nepřidává smetana. Šlo o pokrm chudých horalů, kteří měli jen brambory z kamenité půdy, vajíčka od hubených slepiček a to, co jim vyrostlo v lese nebo na zahrádce!

A

Když chceš upéct něco rychleji s pomocí **ALOBALU**, tak fólii vždycky trochu pomasti a polož lesklou stranou k pokrmu a matnou stranou ven. Matná strana se k pokrmu častěji připeče, a navíc odráží teplo hůř než lesklý povrch.

*Uzeniny zabalené do **alobalu** neoslznou tak rychle jako v neprodyšné potravinové fólii nebo v lesklém uzenářském papíru.*

Potraviny, které jsou aromatické a které by v lednici zbytečně zaváněly, zabal do alobalu. Vstřebává totiž pachy – **na rozdíl od igelitu.**

*Zralý **ANANAS** poznáš podle zelených listů – když jdou utrhnout snadno, je plod zralý a sladce voní. Tmavé a měkké skvrny na ananasu znamenají, že je dužina otlučená nebo přezrálá.*

Čerstvý ananas nekrájej stejným a neomytým nožem, kterým jsi loupala slupku. Slupka čerstvého ananasu obsahuje kyselinu, která může u citlivějších osob vyvolat alergii v ústech a na rtech. **!!!**

Čerstvý ananas a šlehačka se nesnášejí. Ananas má totiž v sobě enzymy, které šlehačku srazí. Když ananas ale nejdřív trochu podusíš, máš vyhráno.

Aniž

Hodně aromatické koření podobné chuti lékořice. Zabraňuje nadýmání, proto se přidává do aperitivů. Používej ho při kořenění sýrových pomazánek, pečiva, moučníků, kompotů, červené řepy...

*Při čištění **ARTYČOKU** musíš stonek dole vylomit, ne seříznout! S vylomeným stonkem se totiž vytáhnou i vlákna, která způsobují hořkost této lahůdkové zeleniny.*

K přímé konzumaci se hodí **AVOKÁDO** změkklé na povrchu, tmavé skvrny na slupce nevadí. Avokádo je vhodné kombinovat např. s uzeným lososem k přípravě lososového tataráku a řady jiných delikates (avokádo, olej, cibulka, česnek, minirajče, šťáva z limetky, pepř a sůl = „guacamole“, skvělá pomazánka).

B

*Třená **BÁBOVKA** bude křehká a vláčná, když při tření žlutků s cukrem budeš postupně přidávat tolik lžic vlažné vody, z kolika vajec bábovku připravuješ.*

Bábovka se snadněji vyklopí, když formu předem vymažeš tukem (nejlépe sádlem), vložíš ji na chvíli do lednice, aby tuk ztuhl, a teprve pak vysypeš strouhankou nebo moukou; mouka se totiž do tuku nevsákne.