

Jaroslava Vilemína
Kadlasová



cukr
na
nitku

motto

PŘÍBĚHY PSANÉ S CHUTÍ

motto

Jaroslava *Vilemína*
Kadlasová

cukr
na
nitku

Praha 2011

„Babi, tak jsem to napsala!“

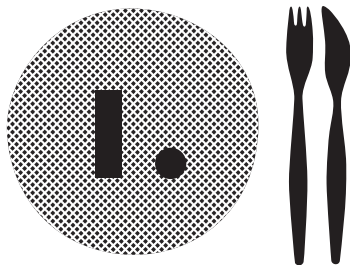
© Jaroslava Vilemína Kadlasová, 2011
Cover illustration © Lenka Blažejová, 2011

Veškerá práva vyhrazena

ISBN 978–80–7246–595–8



I. část



Černé těsto

Koukám na svoje zapařené ruce, jak s vervou válejí, hnětou a žmolají kousek bramborového těsta, které už skoro zčernalo. Klečím u toho na štokrleti, s utěrkou kolem pasu, rukávy vyhrnuté, copy odhozené dozadu. Můžou mi být tak tři až čtyři roky. Je to jedna z mých prvních vzpomínek, týkající se vaření.

Přes den sestru a mě hlídala babička s dědečkem, kteří bydleli hned vedle nás.

Naše rodina totiž žila v rozděleném bytě, což bylo takové komunistické řešení bytové krize – komunisté sami rozhodli, jak velký prostor kdo k bydlení potřebuje, a do větších bytů nasadili nájemníky. Někdy se daly byty rozdělit i fyzicky, jindy to bylo horší. Ale když to vyšlo, mohl tam bydlet i někdo z rodiny.

V době, kdy se prarodiče do domu nastěhovali, byl byt upraven spojením tří malých bytů, tak bylo snazší ho znovu aspoň částečně oddělit po svatbě mých rodičů. Dostali nejprve jednu místnost, později druhou a vlastní vchod s před-síní, záchodem, ale bez koupelny. Využívali jsme tu u babičky, do které původně vedly dveře rovnou z naší kuchyně, dříve matčina dětského pokoje. Tento průchod byl v rámci úprav zrušen. V druhé, větší části bytu žili krom prarodičů i strýc a teta, postupně i se svými partnery, než si zajistili samostatné bydlení.

Moje babička chodila vždy v klobouku, někdy trochu podivném, ale nikdy v šátku, jak diktuje dodnes rozšířené kliše. A její matka, jak vidno v rodinných albech, rovněž. Předkové pocházeli z úctyhodných měšťanských rodin, provozujících obory jako mlynářství, řeznictví a uzenářství. S takovými geny se kladný vztah k jídlu dá předpokládat!

Babička se sice pyšnila svou rodinnou školou, ale na druhou stranu zas neuznávala jakoukoliv malost a úzkoprsost, k čemuž radila i otrockou poslušnost k předpisům a pravidlům. Přistupovala k nim značně velkoryse, ba ležérně, jak říkala – s fantazií. Málokdy něco vážila. Nevěřila na jízdní řády ani na červenou. Zkrátka vaření pojímala tvůrčím způsobem. Zkušenosti ze dvou světových válek a padesátých let k umění improvizace přispěly značným dílem: dovedla si poradit s nápravou nevydařených jídel i s nahrazováním chybějících surovin. Drobné nedostatky svých pokrmů velkoryse přehlížela, na žádnou filigránskou zdobnost a pečlivou úpravnost si nepotrpěla – ta byla dobrá tak pro hloupé ženské bez fantazie, poddajné ženušky, kterým se v skrytu duše posmívala. To pak jen šibalsky koukla přes brýle a okomentovala pečlivě vypracované cukroví nějakou milou jedovatostí: „To jste snad pekla celou noc, jedno jako druhý!“

Samotné jí záleželo hlavně na chutném výsledku: „Trošku se mi to připálilo, zapomněla jsem to hlídat. Tak to přehodíme do jinýho kastrólu a nikdo nic nepozná!“ „Ten dort je trochu ke straně, tady ho podložíme, dáme sem víc polevy... Chtěla jsem ho mít vysokej a nějak se spadnul. Hlavně že to bude dobrý, no co, tak se trochu roztejká...“

Dovedla nadělat spoustu zmatku, všichni lítali, to bylo samé *jéžiš – honem*, křičelo se, o dramatické chvíle nebyla nouze. Ale vlastně o nic nešlo, babička se obratem zase smála, někdy i trochu škodolibě.

Dědeček byl pravý opak, typický cholerický pedant, vysoký, celoživotně štíhlý, milující přesnost a řád. Babička mu všechno odkejšovala, ale nebyla schopna jeho pokyny plnit, a ani o to neusilovala. Sice se na ni i zlobil, ale ona si z toho nic nedělala. Když ji kdysi přesvědčil k vedení domácího účetnictví, o kterém říkala, že k ničemu není, snažila se prý poctivě zapisovat výdaje. Stejně jí největší částka vyšla na položku *různé* – prostě nevěděla, za co peníze utratila, ni-

kdy jí nevycházely součty. Prý u toho byly veliké hádky, ale nakonec babička jen pokrčila rameny a zamumlala: „Vždyť jsem říkala, že to účetnictví je na nic.“ Dědeček usiloval celoživotně o anglický životní styl a bůhví, že na konci padesátých let k tomu neměl nejvhodnější podmínky! Nicméně svou úroveň si držel, třeba boty měl vždy perfektně vyčištěné a rukavice nosil jen z jelenice.

Ale k černému těstu.

Když už s náma holkama nebylo dopoledne k vydržení, vzala nás babička do kuchyně. Ta byla malá, provizorně umístěná v půlce bývalé koupelny. Na mycím stole, ano, možná také vzpomínáte, takový ten vyklápěcí s hnědým, notně opotřebovaným umakartem a s ošklivě vykvetlými a zarezlými pozinkovanými dřezy, které nešly moc dobře umýt, tak přesně na tom rozložila babička velký vál a nás usadila na štokrlata po obou stranách, abychom se nepošuchovaly. Uvázala nám do pasu utěrky místo zástěry a nejdřív jsme jen pozorovaly, jak dělá bramborové těsto.

Oloupané brambory babička pasírovala velkým ručním lisem na malé žížalky a mně se líbilo, jak z něj rozmačkané brambory vylézají. Musela jsem si aspoň prstem sáhnout na ty nakadeřené vlny, tomu nešlo odolat! Když jsem moc přitlačila, vlny se rozmačkaly. Babička pokračovala: posypat hrubou moukou, vajíčko do důlku, sůl, a už to bylo. My konečně dostaly kousek těsta do ruky a mohly jsme si s ním dělat, co jsme chtěly. Zaklekly jsme, abychom lépe dosáhly, a už jsme válely hady a žmoulaly točenice jako z plastelíny. A právě na samém začátku této naší spoluúčasti na vaření se stávalo, že nám těsto najednou v dlaních zcela zčernalo!

„Holky, umyly jste si pořádně ty ruce, jak jsem říkala? A bez mejdla?“ My horlivě přikyvovaly. V Holešovicích, kde jsme bydleli, tehdy ještě čadily čtyři elektrárenské komíny a popílkou mezi okny a všude byl pravidelný příděl. A to se prach utíral snad každý den. Hrávaly jsme si samozřejmě na zemi, často pod velkým jídelním stolem s trnoží, a vymetly jsme všechny koutky. Mytí bez mýdla na to nestačilo.

Těsto se mi taky lepilo na prsty a nepříjemně nasychalo, takže jsem pak třepala zapařené rukama a nevěděla, jak se toho nánosu zbavit: babička vzala příborový nůž a nejdřív

z natažených dlaní seškrábala, co se dalo. Vím, že jsem na to hleděla s obavami, ale povedlo se. Pak babička pustila vodu ve vedlejší umyvadle a těsto se pomalu odmývalo, ještě lepilo a drhlo, voda byla studená a já hleděla to mytí rychle skončit. Někdy jsme dostaly těsta ještě jeden kousek, ale musely jsme už míň patlat, „aby nám taky něco zbylo k jídlu“. Ty černé hádky se pak v rodině ještě mnohokrát probíraly!

Pamatuju se, jak poskakujeme a voláme: „Já chci pomáhat!“ „Já chci pomáhat!“ Na to musely být pevné nervy, zaměstnat dvě malé holky přiměřeně a spravedlivě, neb na to jsme byly velmi citlivé, ba vysazené. Možná o tom babička ani tolik přemýšlet nemusela a spíš vtipně improvizovala, však taky svého času vychovala několik mladých služek.

Pomáhání spočívalo v různých věcech. Výroba skořicového cukru mi připadala úplně zázračná, žasla jsem, jak malé množství skořice stačí do cukru přidat. Líbilo se mi, jak se moučkový cukr lžičkou uhlazuje, jak se rozpadají hrudky a jak postupuje prolínání bílé a hnědé, až je hmota stejnoměrně zabarvená. Hrála jsem si s cukrem ráda, vytvářela v něm obrácenou lžičkou pěšinky, občas olízla, co vypadlo z talířku.

V cukru se také obalovaly různé druhy drobného cukroví. To se do něj zas přisypalo z cukřenky, v které trvale bydlel vanilkový lusk. Kupovaný vanilínový cukr taky babička používala, když nic jiného nebylo. Ale nadšená z toho nebyla, často zdůrazňovala, že je to jen náhražka a taková pravá vanilka, to je něco docela jiného.

Pomáháním bylo i chystání příborů. Muselo se rozlišovat mezi obyčejnými bytelnými nerez příbory a několika stříbrnými kousky. Dědečkovu lžici nikdo jiný používat nesměl. K vaření se zase bral jen nerez. Několik nožů nebylo nerezových, nepoužívaly se proto na kyselé potraviny, ale třeba na maso. Po umytí se musely důkladně vysušit, aby nerezavěly.

Později jsem příbory i utírala, vyťahovala důležité kusy nádobí z hlubin spodních polic příborníků v jídelně, podávala kus nitě na krájení knedlíků: „Holka, cos mi to dala za niť, vždyť je to stehovka! Ta se hned přetrhne. A vezmi delší kus, z té velké bílé špulky, černou ne!“

Časem jsem dostávala za úkol něco míchat, strouhat,

tlouct sních. Vždycky mi babička ukázala, jak to mám dělat, a kontrolovala, zda už to stačí. „Já ti to začnu... držíš vařečku obráceně! Ne tak rychle! Víc odspoda! Dobrý, teď tam přidáme mouku. A zlehka! Jenom nadzvedávat!“

Účastnila jsem se i loupání vařených brambor. Svízelná práce, tu jsem si vážně neoblíbila. Všechno se mi lepilo na prsty i se slupkami, nožik se taky celý upatlal, bylo to prostě hrozné! Brambora na vidličce se rozpadala, když byla horká. Většinou se s loupáním totiž spěchalo, jak už to babička měla ve zvyku: „Honem!“ Oběd musel být včas kvůli dědečkovi nebo kvůli odpolední rytmyce či co nejčasnějšímu odchodu na plovárnu.

Zpětně se mi zdá velmi promyšlené, že jsme se začaly seznámovat s těstem nejlevnějším, a pak byly puštěny i k dalším druhům, buchtám nebo i cukroví. Udivovala mě tajemná přeměna, během níž vzniklo z hromádky sypkých surovin vláčné těsto – na začátku to vždy vypadalo naprosto neuskutečnitelně! Do důlku se vyklepla vejce, k tomu nějaká tekutina podle předpisu, a nožem se začalo kvrdlat těstíčko, ze stran kráteru do něj pomalu padalo víc a víc mouky. Někdy tekutina prorazila hráz a utíkala, musely jsme ji rychle zastavit, zahrnout, zapracovat – vždyť už jsem říkala, že to bylo hotové drama! Kdyby se namočilo dřevo válu, těsto by se na něj nalepilo, na to se muselo dávat pozor. Moc jsem si u toho užila! Vaření představovalo dobrodružnou hru a ještě to nebylo jen jako, ale doopravdy! a navíc něco dobrého jako bonus.

Učila jsem se vykrajovat kolečka a jiné tvary: „Pěkně vedle sebe, ať nemáme moc odkrojků. Tady ten kraj vynech, vyválím ho znova... To srdíčko si otáčeš, pak tam nebudou takový mezery...“ Muselo se úsporně, aby se těsto neválelo zbytečně pořád dokola. Někdy se těsta trhala a lepila, ač váleček i vál babička vydatně podsypávala moukou a zapracovala jí víc i do neposlušného těsta. Chtěla jsem taky válet, ale to mi tehdy moc nešlo, je k tomu potřeba víc síly. Babička ukazovala, jak válí zlehka, jak si těsto otáčí, aby bylo všude stejně vysoké, a jak spravuje díry.

Se sestrou jsme nabíraly lžičkou náplně do šátečků a jiného pečiva, spojovaly tvary. Počítaly jsme linecká kolečka

s otvorem a plná, aby vyšla do páru. Když se některé spálilo v troubě, hned se to muselo dopočítat!

Linecká kolečka

250 g hladké mouky

100 g másla

70 g cukru

2 žloutky

Citrónová kůra

Vanilkový cukr

Rybízová marmeláda na spojení

Do mouky nadrobíme máslo, přisypeme cukr, do důlku dáme žloutky, strouhneme trochu citrónové kůry a začneme nejprve nožem zpracovávat těsto, až je hladké. Při válení ho podsypáváme moukou, aby se nelepilo. Vykrajujeme větší kolečka, plná a s otvorem uprostřed. Pečeme v teplejší troubě, po vychladnutí slepíme marmeládou a můžeme na míse pocukrovat.

Během roku jsme pekli cukroví obecnější, ne podle klasického poměru 1:2:3. Tvary se vykrajovaly větší. Peklo se často. Babička mívala vždycky nějaké drobné domácí cukroví uschované v jinak nevyužívané polévkové míse, ta totiž měla pokličku. Po palačinkách ještě usmažila pár božích milostí. Taky jsem je v pánvi s tukem obracela, jakmile vyfoukly, a upečené házela do moučkového cukru.

Boží milosti

250 g hladké mouky

1 lžíce moučkového cukru

50 g másla

3 žloutky

2 lžíce rumu nebo bílého vína

4 velké lžíce zakysané smetany

½ lžičky citrónové kůry

Olej na smažení

Moučkový a vanilkový cukr na obalení

Na vále do mouky nadrobíme máslo, přidáme cukr a sůl, citrónovou kůru, do důlku žloutky, smetanu a rum. Zaděláme těsto tuhé jako na nudle a necháme přikryté odpočinout čtvrt hodiny. Vyválíme na půl cm silný plát a krájíme tvary – babička dělala malé úzké trojúhelníky a neprokrájovala je. Smažíme v oleji a okapané (osušené na papírové utěrce) je obalujeme ve vanilkovém nebo skořicovém cukru. Nejlepší jsou čerstvé.

A když měla babička pozvané své přítelkyně, vždy si dávaly něco sladkého ke kávě, servírované v lepším porcelánu. Třeba úsporné ořechové půlměsíčky nebo jiné vykrajované cukroví.

Oříškové půlměsíčky od Toničky

Těsto:

250 g hladké mouky

3 žloutky

120 g tuku

100 g cukru

Ořechová hmota:

Ze 3 bílků snít

80 g mletých oříšků

80 g strouhanky

Těsto vyválíme a upečeme, na plechu potřeme zavařeninou a ořechovou hmotou a ještě $\frac{1}{4}$ hodiny zapečeme. Kulatou formičkou na plechu ještě zatepla odkrajujeme jednotlivé půlměsíčky.

Tonička sloužila u prababičky a po Únoru si musela najít jinou práci – vařit uměla, tak se šla zeptat hned poblíž bývalého působiště na Starém Městě – do Bartolomějské k policii. Byli s ní spokojení, v 50. letech vypravovala, jak vařila Kurdům a jiným zde cvičeným cizím jednotkám. To ji vždy náhle odvezli na dva týdny zatemněným autem do výcvikového tábora, o ničem nesměla mluvit, ptát se, kde je a pro koho vaří. Zním to jen z vyprávění, pamatuji si ji matně.

K snídani a ke kafi babička pekla i třená těsta. Jejich příprava začínala dobře – žloutek s cukrem, máslo, to se to ochutnávalo. O salmonelách se nic nevědělo, naopak se syrové žloutky doporučovaly jako výživa dětem, zvláště těm neduživým, a přidávaly se ledaskam. Následovala mouka s práškem, to už chutnalo hůř. Někdy ještě sníh a trochu citrónové kůry, i ta se ještě jedla bez omezení.

Babiččina třená buchta, tzv. nejlepší

400 g hrubé mouky

200 g cukru

120 g másla

3 vejce

1 necelý prášek do pečiva

Mléko

Třeme žloutky s cukrem a tukem, přidáme mouku s práškem, trochu mléka a ze tří bílků sníh. Můžeme dát rozinky nebo část těsta obarvit kakaem. Pečeme pomalu.

Také kandovaná pomerančová kůra se na ledacos používala, jedla se i samotná. Časem mi zachutnala. Někdy ji babička i vyráběla. Okrájela z pomerančů jen slabou oranžovou vrstvu, vařila a máčela kůru v cukrovém nálevu, nechávala sušit ve vlažné vypnuté troubě a několikrát to opakovala.

Pamatuju, že babička dělala i lístkové těsto. S přípravou začínala ráno, ještě dříve, než jsme k ní přišly. Technologie zahrnovala mnohé pauzy. Mohla jsem pak pozorovat, jak se ta dvě těsta převalují a spojují. Pekly se hlavně kremrole, dokud ještě předválečné kovové trubičky na ně zcela nezrezivěly a nepopraskaly. Nejčastěji se kremrole plnily sněhem.

Na jeho přípravu sloužil lesklý mosazný kotlík a stará kulovitá metla do spirály, ta už byla dlouhým používáním příhodně poddajná. Šlehalo se mi s ní moc dobře. Muselo se hbitě začít, a pak tlouci tak dlouho, až se sníh v kotlíku udržel, i když se otočil vzhůru nohama. Po vytažení metly musely zůstat špičky, které nespady. Ze začátku mi babička trochu pomohla a já pokračovala. Někdy se do sněhu zašlehával pomalu ještě cukr. Naučila jsem se hned tehdy, že to

musí být písek nebo krupice, ne moučka. Sladký sníh jsem milovala. Když bylo potřeba našlehat sníh ještě nad párou, ujala se úkolu opět babička.

Nakonec u osvědčené metly nevydrželo uchycení do dřevěné rukojeti. Nová kónická hodně pružila a často se vymrštila v nepravou chvíli, čímž způsobila malou katastrofu.

Kremrole

Máslové těsto:

120 g hladké mouky

250 g másla

Moučné těsto:

250 g hladké mouky

2 žloutky

1,5 stopka bílého vína

2 ½ stopky vody

Špetka soli

Moučné těsto, asi jako na závin, vyválíme. Do něho zabalíme máslové těsto a převalujeme, složíme a opakujeme 3× vždy po půl hodině, kdy je těsto v chladu. Pak vyválíme na stéblo silně a krájíme pruhy, ty namotáváme na trubičky opláchnuté studenou vodou a klademe na plech rovněž opláchnutý, pečeme v horké troubě. Studené plníme krémem nebo šlehanou smetanou.

Krém: smícháme 4 bílky s 200 g pískového cukru, postavíme do páry a šleháme do zhoustnutí.

Při vaření často zbylo pár bílků, tak babička upekla pár pusinek. Na plech je kladla lžičkou, nikdy pomocí trubičky a sáčku. Nepoužívala ho na nic, to nebyl její styl. Pusinky se často roztekly na placičky, sem tam i vypečené až do bězova, zkrátka jak to vyšlo. Ale i tak chutnaly výborně.

Pusinky

5 bílků

350 g pískového cukru

Ušleháme tuhý sníh a po lžících do něj zašleháme polovinu cukru. Druhou polovinu lehce zamícháme vařečkou. Tvoříme na plech hubinky (trubičkou), nejdříve v mírnější troubě usušíme, a pak dáme do teplejší zarůžovět.

Dostat na olízání metlu od sladkého sněhu byla ta pravá odměna! I další kusy, mísy a hrnce jsme takto dostávaly. Spravedlivě – jedna měla metlu nebo vařečku, druhá nádobu, a příště se to vystříдалo. Od pudinkového krému na buchtičky, od čokoládové polevy s cukrem na nitku.

S polevami jsme zažívaly napínavé chvíle – buď se něco nespojilo, nebo tuhlo moc či málo, suroviny nebyly vždy kvalitní a bez dnešních zlepšováků, kdepak něco *instant*! Hlavně se muselo „pilně třít asi půl hodiny“, jak uváděly kuchařské recepty, což bylo nad lidské síly! Ani babička tu trpělivost neměla, proto se jí bílková poleva moc nedařila, málo tuhla. Polevu zvanou *ledová*, která se dávala na oblíbené řezy „od Jedličků“, stačilo třít kratší dobu.

Křehké řezy od Jedličků (oblíbené)

Těsto:

300 g mouky

150 g tuku

2 žloutky

2 lžíce cukru

2 lžíce mléka

Krém:

160 g másla

120 g cukru

1 žloutek

Poleva:

200 g moučkového cukru

1 lžíce citrónové šťávy

1–2 lžíce horké vody

Těsto zpracujeme na vále – do mouky a cukru uděláme důlek, nasekáme kolem tuk, dovnitř žloutky a mléko a vypra-

cujeme. Vyválíme dvě stejné placky, které upečeme. Spojíme dobře utřeným krémem, potřeme rybízovou zavařeninou a na ni dáme ještě polevu.

Babiččina oblíbená kakaová poleva se skládala ze stoprocentního ztuženého tuku, který se prodával jako čtvrtkilová kostka zabalená v pergamenovém papíře se zeleným potiskem. Používala i máslo či směs obojího. Tuk se utře s kakaem a postupně se přidává cukr svařený na nitku. Ten kakao rozpouštěl a nesmělo se moc spěchat, aby se ze směsi tuk zase nevyloučil. Když se váhalo, poleva tuhla předčasně a nebyla hladká. Když zůstala nitka slabá, cukr málo svařený, zase netuhla vůbec. Babička polevu nejprve zkusila tak, že jednu lžící nalila na moučník a chvíli počkala, co to udělá – případně ještě povařila, přidala kousek jiného tuku. S máslem je poleva měkčí, se ztuženým tukem tužší. Ale přidávat do polevy namočený škrob, to se neuznávalo a nedělalo.

Kakaová poleva

50 g másla (100%ního tuku)

10 g kakaa

100 g cukru

1/8 l vody

Cukr svaříme s vodou na nitku a pomalu přidáváme do másla utřeného s kakaem. Když poleva na okraji tuhne, ihned poléváme dort.

A jak se vaří cukr na nitku? Babička na okraji vařečky opatrně dvěma nasliněnými prsty zkoušela, zda již je cukr dost hustý a dělá nitku, která se netrhá – slabou nebo silnou. Rozlišovat stupně vaření cukru představovalo jednu z důležitých disciplín kuchařských škol, může jich být až sedm. Nebo osm, až po uhlí... Kdo dnes vůbec tuší, k čemu je to dobré? Ani moji vrstevníci to už neznali. Svařený cukr se používal do různých cukrovinek i k zavařování. Další stupně babička v praxi sice moc nevyužívala, ale vypravovala o nich. Slabá a silná nitka se také nazývá malá a velká perla, následuje bublinka neboli řetízek, který se tvoří, když

foukneme do cukru nabraného drátěným okem. Po něm se cukr svaří na velkou bublinu a lom, kdy už tuhne a nelepí, těsně než začne žloutnout a karamelizovat. Byla v tom poezie i řád, něco starosvětského. A pro mě i symbolického. Technologii svařování cukru popisovala už Magdalena Dobromila Rettigová.

Bavila mě i příprava mramorové bábovky, kdy se část těsta kakaem obarvila a lehce zamíchala do formy, dobře vymazané a vysypané moukou, což byla samozřejmě dětská práce. Na surovinách se co možná šetřilo, a tak o předválečných těstech zcela bez mouky, jako třeba tenhle prý nejlepší ořechový dort, se jen vypravovalo. Když se v něm většina ořechů nahrazovala strouhankou, jak pamatovala matka, už prý tak dobrý nebyl!

Ořechový dort (dle babičky velmi, velmi dobrý)

200 g cukru

10 žloutků

1 lžíce Nescafé

1 lžíce kakaa

Sníh z 10 bílků

300 g strouhaných vlašských ořechů

Cukr a žloutky třeme, přidáme nescafé a kakao, pak sníh a ořechy. Pečeme (ve velké formě) zvolna, polijeme čokoládovou polevou. Zdobíme půlkami ořechů.

Ráda jsem se pletla u vážení a hrála si se závažími, těmi nejmenšími, uloženými v malé krabičce s přesnými důlky. Když už jsem znala číslice, pomáhala jsem babičce luštit vyražené hodnoty, ale většinu si pamatovala. Stará váha s dvěma mosaznými miskami měla uprostřed proti sobě dva neposedné zobáčky. Babička ji nastálo ukládala do špajzu, odkud se musela přenést dlouhou předsíní až do kuchyně, a to se ví, nebylo často.

U strouhání, další odborné činnosti, kterou jsem se učila, se muselo přemýšlet: kdy použít velké nudličky a kdy malé? Kdy plátky a kdy je to jedno? Jak si neustrouhat prsty? To

se jistě nejednou stalo, ale nikdo mě nelitoval. Nejspíš jsem dostala vynadáno: „Koukej, jak to držíš, kam to ty prsty strkáš?“ a bylo. Ruku jsem musela držet nahoře, případně tisknout, a když krvácení nepřestávalo, spravil to kousek náplasti. Strouhala se mrkev na dušení nebo na salát, jablka do štrúdlů, tvrdý tvaroh na knedlíky, nudle, šklubánky nebo nové brambory, občas sýr, citrónová kůra, muškátový oříšek, křen. Plátkové struhadlo mělo dřevěný rám a kameninovou desku s otvory na ocelové nože, to mi babička nesvěřovala – bylo docela nebezpečné.

Míchala jsem tvaroh do buchet, palačinek a na lívance. I to mělo svá pravidla: „Nerozpatlávej to po celé míse! Shrň si hromádku doprostřed a míchej jedním směrem, jako ručičky na hodinách. Takhle.“

Odpeckovávala jsem švestky, omývala salát, proplachovala rýži, držela cedník oběma rukama a stejně někdy vypadl a znehodnotilo se tím i něco surovin! To jsem hned dostala, co že to dělám a proč nedávám pozor!

Taky strouhanku jsme se sestrou rády dělaly, na té jsme se učily mlít. Před Vánoci se mlely na stejném mlýnku ořechy. Abychom na vše dosáhly, musely jsme kolem stolu nastavit nějaká štokrlata, jedna totiž oběma rukama točila klikou a druhá měla na starost přísun surovin do násypky, musely se přimáčkнуть, a to přiměřeně. Tvrdé pečivo stačilo přitlačit rukou. Zbylé malé kousky nebo ty ořechy už bylo třeba přidržet v násypce silnou dřevěnou pokličkou, která se přitom občas trochu odspodu přistrouhala, ale nad tím babička mávla rukou: „To nevadí, pár pilin se v tom nepozná...“

A ovšem i maso se mlelo doma, tomu z obchodu se nedalo moc věřit. Fascinovalo mě otáčení šneka v masovém mlýnku: točí se pořád dokola a nevytočí se! Poskládat takové monstrum bylo umění. Dáte křížový nůž zadem dopředu a nemele a nemele, málo utáhnete objímku a všechno vám vypadne, i k technice babička přistupovala ležérně. A my zase vylezly na štokrle, abychom dosáhly na mlýnek a mohly do něj dávat příslušné suroviny.

Mák se mlel, či spíš drtil, mlýnkem k tomu určeným. To bývalo dost obtížné, protože mlýnek míval nějakou součástku prasklou a taktak držel pohromadě. Nakonec byly staré mlýnky odstaveny úplně, součástky se sehnat nedaly.