

HALINA PAWLOWSKÁ CESTA ZA LÁSKOU



motto

Cesta za láskou

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na

www.motto.cz

www.albatrosmedia.cz



Halina Pawlowská, Lubomír Teprt

Cesta za láskou – e-kniha

Copyright © Albatros Media a. s., 2016

Všechna práva vyhrazena.

Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.


ALBATROS MEDIA a.s.

HALINA PAWLOWSKÁ

LUBOMÍR TEPRT

CESTA ZA LÁSKOU

Praha 2016

VŠEM MÝM NEJBLIŽŠÍM,
KTERÍ VŠECHNO VĚDÍ

PROLOG

„Milování je jediná dřina, která stojí za to!“ řekl někdo chytrý, a já jsem proto překonala svou lenost a vydala se na cestu. A zažila jsem nevídané věci, prožila jsem nevídané vztahy a spořádala jsem nevídaná jídla. A taky jsem se občas ponořila do vzpomínek anebo jsem spřádala velkolepé plány a pak jsem to všechno napsala.

A o tom je tahle knížka. Třeba vás bude inspirovat a řeknete si jako já, že balit se musí, ale zabalit to ještě nemůžem!



HRABĚ^v Z WACHAU

Jsem citově okoralá. Jako krajíc chleba, který někdo zapomněl na kuchyňské lince a on tam leží už několik dnů. Chybí jen málo, aby ztvrdl na kámen a rozpadl se v prach.

Přesto, anebo právě proto, se mi docela daří v mé práci. Píšu knihy, vystupuji v televizi a taky jsem pronikla až za hranice, protože čtyřikrát za rok mám talk show v jednom kulturním domě v Rakousku blízko našich českých hranic. A právě tam se to stalo.

Protože královna Alžběta II. nedávno oslavila své devadesáté narozeniny a protože se připomíná

sedmisté výročí narození Karla IV., tak jsem si do své rakouské talk show pozvala jednoho staršího, ale pořád dost atraktivního rakouského hraběte, jednoho protivného českého historika a jednu vychrtlou novinářku, jejíž specializací je modrá krev.

Naše talk show proběhla nebývale dobře. Kladla jsem decentně rafinované otázky a mí hosté na ně srdečně a fundovaně odpovídali. A pak byl konec a pan hrabě si mne vzal stranou a pošeptal mi:

„Jste sympatická a krásná žena. Závidím vašemu manželovi, že vás má.“

A já jsem řekla: „Můj manžel umřel.“

A hrabě, místo aby posmutněl a projevil mi soustrast, tak zaržál nadšením a zvolal:

„Tak to za mnou musíte přijet ke mně na zámek!“

Teprve v tu chvíli jsem si uvědomila, jak hraběti bíle svítí jeho vlastní zuby, že měří přes metr pětáosmdesát, že je dlouho rozvedený a že v jeho očích nevidím jen všechna ta panství, která mu patří, ale taky vášeň, kterou postrádám tak dlouho.

V tu chvíli jsem se vznesla, jako kdyby do mne napumpovali helium.

Okoralý krajíček se proměnil ve sladký koláček.

„Určitě přijedu!“ vypískla jsem nadšeně. A pak náš směle se vyvíjející vztah přerušil ředitel kultu-ráku, který mi nešetrně sdělil, že na mne čeká auto, které mne odveze do Prahy.

Hrabě se usmíval, já se taky usmívala. Plaše, chtěla jsem totiž, aby hrabě pochopil, že jsem po-

řád tak nějak dívče, snad přímo panensky cudná, a přitom dychtivá, jako jsem byla kdysi.

„Nepotřebujete si před cestou odskočit?“ zeptal se mne ředitel.

Od zhruba svých sedmi let před všemi muži tajím své fyzické potřeby, ale dřív než jsem stačila říci: „Ne! Protože já piju jenom rosu a maximálně si zobnu okvětního plátku růže... proč bych si odska-kovala?!“, tak hrabě řekl:

„Ano! Odskočím si rád.“

A protože hrabě byl tak samozřejmý, tak jsem taky kývla.

Ředitel nám vlastnoručně odemkl svůj přísně střežený privátní záchod. Zkontroloval, zda je v bezvadném stavu, a hrabě mi dal galantně přednost.

Byla jsem psychicky vyřízená. Nemám ráda posluchače při mých intimních činnostech, a už vůbec ne, když je to šlechtic.

Soukromý záchod rakouského ředitele byl nejmenší záchod na světě. Komůrka měla tak metr a půl, takže jsem se nejdřív musela plazit po zdi, a teprve pak jsem mohla zavřít dveře a spustit se na mísu. Má hrůza, že by mne mohlo být skrz dveře slyšet, byla tak silná, že jsem své močové cesty zredukovala na šířku nitě a můj močový měchýř svou běžnou dávku omezil na tenký pramínek. Byla jsem tichá jak kočka ve tmě. Ulevilo se mi. Bylo po všem. Asi i proto mne zachvátila vlna nespoutané radosti. V záchvatu absolutní euforie jsem toaletní papír

neodtrhla jako normálně, ale mávla jsem furiantsky paží jak dirigent, který svůj orchestr vede do finále.

Mé gesto roztočilo celou toaletní roli, která šílenou rychlostí chrlila papír, že jsem si hned vzpomněla na pohádku Hrnečku, vař. Z držáku se odvíjely nekonečné metry, které jak girlandy zaplnily miniaturní komůrku.

Na jednu vteřinu mne napadlo, že to takhle nechám, že prostě vyjdu jakoby nic a že budu předstírat, že to s tím papírem provedl někdo přede mnou... Oblékla jsem se. Maminka mi vždycky říkala, že musím dbát na to, abych každou katastrofu řešila důstojně. Pokusila jsem se v záplavě papíru najít začátek. Nešlo to, mávala jsem zběsile rukama jak gymnastka při sestavě se stuhami. Mé pohyby byly na křehkou toaletu příliš. Poklop nad mísou se uvolnil z umělohmotných pantů a s rachotem spadl na dlaždičky.

„Jste v pořádku?“ ozval se ředitel.

„Už jdu,“ vypískla jsem, i když se mi na čele dělaly obrovské krůpěje potu. Stékaly mi do očí a rozmazané maskaro nesnesitelně pálilo.

Zřetelně se mi vybavila vzpomínka, jak jsem jednou byla na zámku Hluboká a tam nám průvodkyně ukázala místo, kam i pan král chodí sám. Byl to výklenek s malinkatým otvůrkem na kamenném sedadle. Průvodkyně nás tehdy informovala, že naši předci byli mnohem drobnější, než jsme my, a že proto i jejich toalety byly mnohem subtilnější než dnes.

Bylo mi jasné, že kdyby hrabě uviděl škodu, kte-

rou jsem napáchala, řekl by si: „Tak ta se ke mně nevejde! Ta by mi ještě zbořila celý zámek!“

Bušilo mi v hlavě. Poklop se zašprajcoval za rezervoárem, a jak jsem se k němu nahnula, tak mi z krku sklouzl popruh mé elegantní červené kabelky a ona se žbluňknutím sjela do mísy. Na moment jsem měla pocit, že mám zlomený vaz. Pak se ve mně probudila prvoligová tenistka a smečujícím švihem jsem tašku z mísy vytáhla. Kabelka vylétla velkým obloukem. Narazila do stropu, zakalenou záchodovou vodou ohodila všechny čtyři stěny a spadla mi na obličej.

Možná tak sekundu jsem byla v bezvědomí. Pak mi došlo, že kabelka neměla zapnuté všechny kapsičky a že mi z ní do mísy vypadl mobil. Když jsem ho konečně vylovila, sjely mi z nosu brýle, na které jsem si vzápětí šlápla.

Ani po nájezdu několikačlenné heavymetalové kapely v heroinovém rauši by záchod nevypadal hůř.

Vyšla jsem z něj asi po dvaceti minutách. Byla jsem poprášená omítkou, s brýlemi nakřivo, s černými šmouhami na obličej, pod mou kabelkou se dělaly louže a já měla výraz maniaka, který právě rozčtvrtil hned několik mrtvol najednou. Nedívala jsem se napravo ani nalevo, jen jsem šla ven. Pryč od hraběte, pryč od koláčku ke skývě, z které brzo zbyde jen prach...

A jak to dopadlo? No... Ve Wachau na zámku je záchodů patnáct. A deset je jenom mých!

MERUŇKOVÝ KOLÁČ Z WACHAU

Na těsto

200 g hladké mouky
100 g másla
1 vejce
50 g moučkového cukru
1 lžička strouhané citronové kůry
1 lžička prášku do pečiva



Horní vrstva

350 g vypeckovaných meruněk
250 g tvarohu
125 g zakysané smetany
80 g másla
80 g moučkového cukru
1 vanilinový cukr
4 žloutky
4 bílky
1 starší rohlík
mléko na pokropení rohlíku
20 g hladké mouky
citronová kůra



Nejdřív připravíme křehké těsto a necháme ho půl hodiny v lednici. Rohlík rozdělíme na několik kousků a štědře ho pokropíme mlékem.

Máslo, žloutky a cukr ušleháme do pěny, přidáme citronovou kůru, mouku, tvaroh, smetanu a vymač-

kaný rohlík. Pořádně promícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh a lehce ho vmícháme do tvarohové směsi. Rozehřejeme troubu na 175 °C. Dortovou formu vyložíme pečicím papírem a namačkáme do ní těsto tak, aby se po stranách co nejvíc zvedlo a vytvořilo koláčový okraj. Základní těsto zalijeme tvarohovým těstem a urovnáme na něj meruňky. A dáme na hodinu do trouby. V Rakousku se k tomuto koláči tradičně pije pravá vídeňská káva (silná překápaná káva s mírně oslazenou našlehanou smetanou a špetkou práškového kakaa).



S VAŠÍKEM VE HVOZDECH

Některá slova nesnáším. Nedokážu je vyslovit, stydím se, když je slyším, a o každém, kdo je říká, si bez ohledu na jeho postavení myslím, že není dostatečně inteligentní. Je to tak, prozradila jsem právě svůj nadřazený postoj ke všem, kteří jsou schopni nahlas vyslovit slova: prdět, hajzl a gatky.

Prdět je snad nejhorší. Už teď, když to píšu, mám husí kůži vysokou metr. A prostě se musím omluvit, že to nechutné slovo takhle prezentuju, nejradši bych ho vypíjala, ale právě toto slovo mám spojené s místem, které patří k mému dětství i k mé divné lásce.

Tetička Kolářová slovo prdět nepoužívala. Používala slovo, které mi kdysi připadalo taky děsné, ale tak nějak míň. Dnes se mi toto sloveso, i když jsem zhrublá odžitými roky, jeví překvapivě ještě strašnější než tehdy.

Tetička Kolářová „pukala“. Abyste rozuměli, tetička Kolářová hrála s mými rodiči karty a trpěla plynatostí. Byla příliš slušně vychovaná, aby si ulevovala u stolu, zároveň ale nechtěla opouštět rozehranou hru, a tak vždycky jen vykřikla: „Já puknu!“ a běžela do předsíně, kde její útroby vykonaly své a tetička se vzápětí vrátila. Problém byl ten, že tetička se sice vracela po svých zvukových efektech, ale v oblaku, který měl stejný účinek jako zbraň, kterou se brání tchoř.

Má maminka nikdy neřekla nic. Byla ráda, že jsme u tetičky ve vile (máma slovo **vila** říkala tónem, jako kdyby ji sama postavila, a vždycky udělala malinkou pauzu, aby všem okolo naplno došla noblesa, která se k pojmu vila váže).

Můj otec to ale jednou nevydržel, ovíval se vějířem karet, z kterých si sestavil čistou postupku, a řekl: „Milostivá! Tady pukat, venku páchat!“

Tím měl můj ukrajinský tatínek na mysli, že by pro všechny bylo lepší, kdyby si tetička ulevila u karetního stolku a svůj tchoří odér přemístila do chodby. Vyprskla jsem tenkrát smíchy, jak se tatínkovi povedlo se pregnantně vyjádřit, ale tetička Kolářová zbělela, stiskla pevně své silné,

měkké rty a ukázala prsteníkem s velkým modrým kamenem: „Ven!“

A to bylo naposledy, kdy jsme byli ve HVOZDECH.

Hvozdy jsou oblast, která se táhne v brdských lesích mezi Štěchovicemi až po vesničku Hvozdnici a městečko Davle.

Do Hvozďů jsme jezdili každé prázdniny od mých pěti do mých jedenácti let.

Hvozdy byly romanticky chladné, vlhké, tajemné... Tetička Kolářová byla ve svých osmnácti letech ošetřovatelkou, starala se vzorně o nemocnou manželku stavitele Koláře. Ta, když byla na smrtelné posteli, chytla tetičku za její oblou paži a poprosila ji:

„Bud' mému muži ženou, ať se mé děti stanou tvými dětmi a ať jste všichni šťastní!“

A tetička špitla: „Ano, jak si přejete...“ anebo možná jen útěšně vydechla: „To víte, že jo...“ anebo taky třeba vyjekla: „No to určitě!“

Jisté je, že tetička (Růženka Kozlová se tehdy jmenovala) si o třicet pět let staršího pana stavitele vzala, že se starala o jeho pět dětí a že si později s panem stavitelem pořídila ještě jednoho chlapce Venouška.

Tetička Kolářová do Hvozďů jezdila s posvátnou úctou k ženě, která kdysi vilu zařídila, a podle jejích pokynů se tam snažila být šťastná. Stromy ve Hvozdech byly hodně vysoké, temné, hučely... Te-

tička si proto vždycky do Hvozdů brala hosty. Pak s nimi seděla na terase, pila víno a bosa chodila do lesa, kde si chodidla, věčně rozpálená nenaplněnou touhou, chladila v mechu.

Když jsme přijeli do Hvozdů, bála jsem se často i promluvit. Tak posvátně na mě dýchala ta velebná síla přírody a majetku. Vila byla opravdu přepychová. Byla dokonale vklíněná do zahrady i lesa. Třešňový sad byl rozdělen na horní a dolní část. V té dolní rostly stromy, které dávaly červené plody. Veselé chrupky, kterým pod rumělkovou slupkou prosvítalo bledě žluté maso, rostly tam třešně temně rudé, že připomínaly české granáty, rostly tam stromy s třešněmi, co pořád vypadaly jak lesklé vánoční koule... Podél plotu byly vysázené smrky a před nimi se houfovalo maliní. Maliny byly zahradní, obrovské jak štamprlata.

Horní část zahrady byla žlutá. Poprvé jsem zde ochutnala třešně žlutky, poprvé jsem tady viděla žlutý rybíz a žluté maliny jsem považovala za zázrak. Nebyly tak omamně vonící a lahodné jako ty červené, měly ale neznámou chuť, která mi evokovala vzrušující možnosti, které jsem tušila před sebou...

V dolní zahradě byl bazén. Takový ten klasický, prvorepublikový, s kamennými schůdky. Měl tvar obrovské, hluboké rakve a podél něj vždy byla připravena bidla se sítkami, aby se z vody daly vytáhnout listy a hmyz.

Kousek od bazénu stála houpačka. Později jsem

se dozvěděla, že se jí říká anglická. Byla veliká, se dvěma lavičkami proti sobě, s podlahou z latěk, na kterých jsme stáli s rozkročenýma nohama, abychom udrželi rovnováhu, a když jsme těžkou houpačku rozhoupávali, dávali jsme do stehů a lýtek tolik síly, že jsme museli jít do dřepu. Vedle „Angličanky“ visela na rozeklané borovici houpací síť. Měla indiánské třásně a chodili si do ní číst samotáři.

Hned za houpačkami byla v plotu skrytá branka a za ní už byl les. I ten patřil tetě. Stavěla jsem si v něm domečky z klacíků a byla jsem pyšná, že se sama v lese nebojím, i když jsem pořád nenápadně pokukovala po brance, jestli mi ji náhodou někdo nezavřel. V lese rostly hnědé hříbky, v borůvčí často svítil žlutý klouzek a taky jsme v trávě nacházeli bedly. Ty teta smažila na rozpáleném sádle, kmínovala jim jejich klobouky a pak je podávala na plátcích večky, které opekla nasucho a potřela česnekem.

Teta byla kyprá, s velkými nadry, veselá, s neposedným drdolem blond vlasů a s neutuchající touhou po hazardu. Teta milovala žolíky, kanastu, mariáš, bridž, kvarteta i Člověče, nezlob se. Vždycky se s tetou hrálo o peníze a vždycky, když teta začala prohrávat, tak švindlovala. Žolíky si schovávala pod sukni a někdy i do výstřihu. Tetička milovala velké šperky, všechny byly jen lacinou bižuterií, ale na ní vypadaly jak pravé klenoty. Teta byla ke všem svým dětem srdečná a milující, jen mně se zdálo, že s přibývajícími lety se v tetině vyprávění

objevuje jméno syna Vašíka častěji než jména dětí z prvního manželství. Když jsem tetu potkala v dospělosti, ujasnila jsem si, že jsem se tehdy nemýlila. Stáří tetu dokormidlovalo do stadia, kdy už necítila potřebu být spravedlivá. Sobecky upřednostňovala své biologické dítě a bylo jí úplně fuk, co si o tom myslí celá její vyvdaná rodina.

Teta byla bezvadná kuchařka. Vařila nejradši z toho, co měla právě k dispozici. Z třešní, z hub, z točeného salámu, který jsme si koupili ve vyhlášeném řeznictví v Davli. Tam jsme se chodili koupat na soutok Vltavy a Sázavy. Většinou jsme tam ze Hvozdů šli pěšky. Nejdřív jsme opatrně sestupovali po klikaté lesní stezce příkrým svahem až k Vltavě a pak jsme šli podél řeky. Břeh byl vydlážděný nepravidelnými kameny a na těch jsem vždy našla spoustu malých hlemýžďů s pruhovanými ulítkami. Mnohokrát jsem si je přinesla do vily a pak jsem je uvěznila ve svém lesním domku z větviček. Naštěstí hlemýžďi toho vydrží hodně, uhynul mi jen jeden, kterého jsem zapoměla na terase na prudkém slunci.

V Davli jsme si vždycky koupili v samoobsluze hrozně mastné karlovarské rohlíky a pak jsme se nechali převézt přes řeku na poloostrov s výčnělkem, z kterého se dalo koupat přímo v místě, kde se řeky slévaly. Milovala jsem to, i když jsem se trochu bála. Sázava byla hnědá, teplá a cítila jsem, že je to přátelská řeka. Vltava byla studená, šedá a tak

nějak nemilosrdná. Plavala jsem vždycky v Sázavě a pak jsem opatrně stočila svá tempa do Vltavy. Ochladila jsem se, chvilinku jsem zápasila s proudem a rychle zpátky do bahna...

Ve vile u tetičky měli stálé nájemníky. Byli to manželé Hrapčíkovi. Pan Hrapčík byl generál československé armády ve výslužbě a paní Hrapčíková byla Dánka. Šíleně elegantní. Nikdy jsem ji neviděla v ničem jiném než v černém roláku, v šedé sukni těsně ke kolenům a v perlách na krku. Ty byly, na rozdíl od všech, které nosila tetička, bez pochyb pravé.

Když jsem se zamilovala do Vašíka, bylo mi asi deset. Už tehdy má prsa lehce pučela a těžkly mi nohy. Taky pas se mi vyrýsoval, takže mi od něj odstávalo tričko. Nosila jsem tehdy pevně utažený ohon. Jednou se mi na houpačce při divoké jízdě mrskal tak, že se mi přetrhla gumička. Vlasy se mi přelily přes ramena i obličej. Vašík na mne fascinovaně zíral a já se utíkala schovat. Styděla jsem se, jako by mne přistihl nahý.

S Vašíkem jsme si z Hrapčíkových dělali legraci. Bylo to divné, jak v té chladné vile na samotě žili opuštěně celý rok. Připomínali mi hrdiny ze strašidelného filmu. Hrapčíkovi byli nesmírně tiší. Jen občas seděla paní Hrapčíková na verandě, kde bylo šero i v poledne, protože ji stínily vzrostlé stromy. Paní Hrapčíková v roláku kouřila a pan Hrapčík v útrobách jejich bytu chrčivě kašlal. Často kýchal.

Jednou Vašek dělal, že taky kýchá. „Hra-pčík!!!“

pitvořil se a opakoval to do zblbnutí. Pamatuju si, že jsem na sobě měla tepláky a že jsem v nich smíchy spadla do bazénu. Pak ze mě kapala voda, ale bylo teplo a my jsme šli na schodiště, které bylo noblesní, jako ostatně ve Hvozdech všechno, protože přes dubové dřevo byl na kovových tyčkách připevněn běhoun. Schválně jsme postávali na odpočívadle vedle verandy, kde paní Hrapčíková pokuřovala a vykřikovali jsme:

„Hra-pčík! Hra-pčík!“

Když jsme takhle šíleli asi půl hodiny, tak se náhle otevřely dveře, v nich stál pan generál, namířil na nás svou dýmku a zařval: „Ven! Nebo vás zastřelím!“

Běželi jsme do zahrady stylově, jako když do nás střelí. Vašík se dokonce rozbrečel, i když mu bylo třináct, a tetička Kolářová řekla, že pan generál ve Hvozdech bydlí proto, že potřebuje klid, protože má pocuchané nervy.

Hrapčíkovi pak byli ještě tišší než jindy a já je neviděla celý týden. Jen jednou kvečer, když jsem se nakláněla z naší horní terasy, tak jsem zahlédla ohníček cigarety. Tehdy jsem z terasy plivla. Paní Hrapčíková ke mně zvedla svůj ušlechtilý obličej, svítil do šera... Rychle jsem odskočila od zábradlí. Ten večer jsem se šla s Vašíkem zhoupnout. Něco nás k sobě táhlo, dneska už vím, že to bylo mé probouzející se ženství a Vaškův testosteron, ale tehdy jsem se cítila s Vašíkem tak nějak osudově spjatá. Jako pruhovaní hlemýždi,

které jsem přistihla, jak stojí vedle sebe propojení vláknky, která vycházejí z jednoho těla, aby končila v druhém. Vašek dal do rozhoupání anglické houpačky všechnu svou energii. Křičela jsem: „Dost už, nech toho! Dost!“ Vašek z houpačky seskočil. Dávno už jsem neseseděla na lavičce, válela jsem se po dřevěných šprušlích zleva doprava. Jedna lavice mi skřípla kotník, druhá mne bouchla do čela... Podlaha houpačky mne vyhazovala do výšky, ztěžka jsem dopadala... Vašek si skokem z houpačky sedřel holeň, crčela mu krev, odbelhal se. Kvílela jsem: „Zastav mě, zastav!“

Houpačka se pomalu uklidňovala, hodně pomalu... Motala se mi hlava a zvedal žaludek. Zavřela jsem oči. Pak jsem ucítila tabák.

Pan generál Hrapčík houpačku definitivně zabrzdil. Vzal mne do náruče. Opatrně mne odnesl až do svého tmavého obýváku. Položil mne na pohovku.

Paní Hrapčíková mi okamžitě dala studený obklad na čelo a přinesla mi vodu s třešňovým sirupem. Opatrně jsem se rozhlédla. Takový nábytek jsem ještě nikdy neviděla. Samet a plyš. V obýváku byl krb, a i přesto, že bylo léto, tak v něm žhnula polena. Na krbové římsě stála fotografie. Trochu tlustý kluk s růžovou pletí a světlemodrýma očima.

Paní Hrapčíková mi otlučená místa namazala mastí, pan generál kýchl. „Hra-pčík!“ vybavilo se mi a zrudla jsem hanbou. Paní Hrapčíková si toho všimla.

„Manžela zranili na vojně,“ řekla tiše. „Kulka mu pochroumala hrtan, proto tak chraptí a kýchá...“

„A proto je nervózní?“ zeptala jsem se.

A paní Hrapčíková zledověla, že byla jak ten ob-
vaz na mém čele, odtáhla se a řekla: „Ne, proto ne!“

S Vaškem jsem nemluvila, zlobila jsem se na něj, a když jsme se chystali jít, tak jsem se vyplížila do komory, kam do chladu tetička uložila náš mouč-
ník. Nenápadně jsem odnesla jednu z misek.

A pak jsme všichni, už po večeři, ke které byly
pečené hříby a maso s třesňovou omáčkou, sedě-
li na terase, když přišel na řadu dezert. Pomáhala
jsem ho tetičce servírovat. Každý dostal lesní ja-
hůdky s pořádnou čepicí šlehačky. Vaškovi jsem
misku podala já. I lžičku jsem mu úslužně přichys-
tala. Vašek mne nenápadně pohladil po ruce. Ne-
chala jsem ho. A pak Vašek nabral sousto, ztuhl,
zavřeštl a porazil stůl. Má pomsta byla doslova
a do písmene sladká. Vaškovi jsem totiž pod na-
šlehanou šlehačku schovala slimáka. Byl tlustý jak
hadice a dlouhý asi dvanáct centimetrů. Nejodpor-
nější na něm byla jeho barva. Slimák byl masově
červený, trochu do hněda, vypadal jak zašlá krev.

Jednou v létě Hrapčíkovi ve vile nebyli. Tetička
mi řekla, že pan Hrapčík zemřel. Dostal obyčejnou
angínu, ale díky starému zranění se mu krk zanítil
tak, že dřív než pro něj do Hvozdu přijela sanitka,
tak se udusil. Paní Hrapčíková se vrátila do Dánska.

„Kdo to je ten kluk, co měli na krbu?“ zeptala

jsem se. A teta mi řekla, že jejich syn. Že jednou šla celá Hrapčíkova rodina k někomu na návštěvu do činžáku blízko Národního divadla. A tehdy si Hrapčíkův syn vymyslel, že si s rodiči zahraje hru. Že se s nimi vsadí o to, kdo bude rychlejší. Jestli oni, kteří půjdou do třetího patra po schodech pěšky, nebo on, který tam pojede skřípajícím, pomalým výtahem. A protože syn naléhal, tak mu Hrapčíkovi vyhověli. Běželi do třetího patra, a když už tam skoro byli, tak zazněla rána jak z děla a výtahová kabina prudce sjela do suterénu.

„Utrhlo se něco, co ten výtah vyvažovalo, takové to velké závaží,“ vysvětlovala mi teta. „To železo projelo kabinou a kluka nabodlo jak párátko jednohubku.“

Do Hvozdů jsem se s přítelem vydala letos na jaře. Cesta lesem byla vymletá jako kdysi, ze zahrady se stal park bez ovocných stromů, plot do lesa už nebyl z planěk, ale tvořila ho kamenná zeď. Branku jsem v ní nenašla. Odvážně jsem vylezla na pařez, abych přes plot viděla na vilu. Nepřipadala mi už tak honosná, ale něco těžko postižitelného se chvělo ve vzduchu jako tenkrát. Něco tajemného a zároveň vábivého. A tak jsem svého přítele chytla za ruku, přitulila jsem se k němu, abych v těch lesních hvozdech pocítila lidské teplo, a řekla jsem mu, že ho mám ráda, a že kdyby mi chtěl někdy náhodou ublížit, tak se budu bránit všemi způsoby. Slimáky nevyjímaje.

ROŠTĚNKY S VIŠŇOVOU OMÁČKOU

4 plátky z vysokého roštěnce (à 180–200 g)

2 střední cibule

1 lžíce hladké mouky

1 lžička bramborového škrobu

3 lžíce oleje

2 lžíce višňového džemu (nebo ½ sklenice
kompotovaných višní bez pecek)

200 ml červeného polosuchého vína

1 lžíce rajčatového protlaku

1 lžička cukru

500 ml hovězího vývaru

mletý černý pepř

sůl



Plátky roštěnce naklepeme a na krajích nařízneme, aby se při dušení nekroutily, osolíme je, opeříme a na rozpáleném oleji v kastrolu opečeme z obou stran. Opečené roštěnky vyjmeme, do tuku dáme nakrájenou cibulku a osmažíme ji dozlatova. Pak podlijeme vínem smíchaným s několika lžícemi vývaru a krátce povaříme. Do kastrolu vrátíme roštěnky, podlijeme vývarem a zvolna dusíme doměkka. Roštěnky zase vyndáme a uložíme na teplý talíř. Štávu poprášíme moukou, přidáme rajčatový protlak a džem (nebo kompotované višně), promícháme a provaříme. Ve 2 lžících vývaru rozpustíme bramborový škrob a vlijeme ho do omáčky,

promícháme, dochutíme solí, pepřem či cukrem a zahuštěnou omáčku krátce povaříme. Roštěnky vrátíme do omáčky a necháme je v ní prohřát a chvíli proležet, aby nasály tu správnou sladko-kyselo-slanou chuť a višňovou vůni. Jako příloha je báječná bramborová kaše, jemné krupicové noky i rýže. Roštěnku na talíři ozdobíme rozpůlenou višní.

Každá rada dobrá

Když chcete mít jistotu, že roštěnky zaručeně změknou, předem si je naložte: Potřete je plnotučnou hořčicí, pokapejte olejem a nechte klidně 2-4 dny v lednici (každý den je otočte). Před další kuchyňskou úpravou z nich ale hořčici opláchněte, protože by se na oleji připalovala.

Roštěnky skvěle uděláte i z hovězího nízkého roštěnce, bude to asi i rychlejší než z vysokého roštěnce, ale je to škoda. Nízký roštěnec si radši schovejte na minutky.

VIŠŇOVÁ BUBLANINA SE ZAKYSANOU SMETANOU

500 g višni
400 g polohrubé mouky
150 g krupicového cukru
1 vanilinový cukr
2 vejce
zakysaná smetana (200 g)
100 ml mléka
100 ml oleje
1 prášek do pečiva
tuk na vymazání plechu (nebo pečicí papír)
moučkový cukr na posypání
špetka soli



Každá rada dobrá

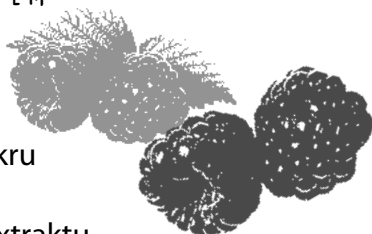
Aby byla bublanina pěkně nadýchaná, doporučuje se mouku prosít přes cedník a vyšlehávanou pěnu nešidit – šlehat opravdu poctivě dotuha.

Bublaninu můžeme upéct i z třešní, v takovém případě můžeme klidně ubrat 25 g cukru.

Vyšleháme do pěny vejce s oběma cukry a po kapkách do ní vpracujeme olej. Stále šleháme, dokud v misce nevznikne hustší pěna. Zakysanou smetanu smícháme s mlékem a vešleháme do vaječné pěny. Mouku smíchanou s práškem do pečiva a solí jemně vmícháme do pěny a vypracujeme těsto. Mělo by být hladké a hustší než na lívance. Pekáč s vyšším okrajem vystelíme pečicím papírem nebo vymažeme tukem. Troubu předehřejeme na 180 °C. Do pekáče vylijeme těsto, urovnáme stěrkou a posypeme višněmi. Dáme do trouby na střední rošt a pečeme asi 45 minut. Porce vychladlé bublaniny posypeme moučkovým cukrem.

ŽLOUTKOVÝ KRÉM S MALINOVÝM DIPEM

1 l mléka
8 žloutků
150 g krupicového cukru
85 g hladké mouky
1 lžička vanilkového extraktu
½ lžičky soli
300 g čerstvých malin
3 lžíce krupicového cukru
1 lžíce másla
2 lžíce griotky



V hrnci necháme zahřívát $\frac{3}{4}$ l mléka se 75 g krupicového cukru a solí. Vmícháme mouku rozkvedlanou ve zbytku mléka, stále mícháme a přivedeme zvolna k varu. Odstavíme z plotýnky a necháme chladnout. Žloutky ušleháme se 75 g cukru do pěny a po částech je vmícháme do mléčné kaše. Znovu pomaloučku přivedeme k varu, krátce povaříme (stačí minutka) a vkápneme vanilkový extrakt. Krém rozdělíme do skleniček a necháme chladnout. Mezitím smícháme maliny s cukrem a pomalu je zahříváme, dokud se cukr nerozpustí. Pak vmícháme lžici másla a nakonec griotku (necháme alkohol projít varem, pokud počítáme s dezertem i pro děti, dospělí tu kapku alkoholu snesou bez úhony). Omáčkou přelijeme vychladlý žloutkový krém, ozdobíme lístkem meduňky a podáváme.

Každá rada dobrá

Nemáme-li po ruce vanilkový extrakt, uберeme na krupicovém cukru a nahradíme ho 2 vanilinovými cukry.

Chceme-li mít přeliv hustší, protože jsme použili mražené maliny, které pustily hodně vody, pomůžeme si 2 lžičkami kukuřičného škrobu, rozmíchanými ve 2 lžících vody.



HITPARÁDA V MARBELLE

Vyjeli jsme z Barcelony směrem na jih. Jeli jsme po dálnici, jmenuje se středomořská pobřežní, ale nekopíruje břeh, jak jsem si naivně myslela, táhne se kus nad mořem, někdy tak daleko, že vodu nezahlednete.

Ve Španělsku jsem byla už poněkolkáté, ale ještě nikdy jsem nenavštívila španělský jih. A protože jsem se rozhodla, že třetí rok svého vdovství už nebudu smutná a zamiluju se, tak jsem přijala pozvání na cestu od Jindřicha. Jindřicha jsem znala relativně dlouho a vždycky jsem si myslela, že má pro

mne slabost. Naše osudy se odvíjely dost podobně, protože přišel před dvěma lety o manželku. Víím, že s ní prožíval peklo, protože byla semetrika žár-livá a nejhorší na ní bylo, že pila jak duha. Jindřich na její hnusnou povahu evidentně zapomněl. Celou cestu z Barcelony až do Alicante mi vyprávěl, jak skvěle si s manželkou rozuměl, jak skvěle vařila a byla šíleně vtipná. Ujeli jsme přes čtyři sta kilometrů a měla jsem té selanky po krk. Dusila jsem v sobě touhu vyprsknout na Jindřicha, že jeho žena byla kráva, ale věděla jsem, že takhle se o nebožkách potenciálních partnerů mluvit nemůže. Nicméně kdybych Jindřicha na stupnici sex-appealu v mých očích měla po té dusné jízdě s klimatizací, díky níž mi omrzlo rameno, ohodnotit, dala bych mu čtyři body. Deset jich v mých očích stejně nikdy neměl. Na to neměl dostatečný počet centimetrů.

Ha! Jak zrovna já si dovolím soudit muže, který nemá dokonalou figuru?! Jo, já ho tak soudím! A proto mne nikdo s kecy, že mu jde jen o vnitřní krásu, neoblaťne. Všichni tak soudí! Výjimku snad mohou tvořit jen opravdu dokonale krásní jedinci, kteří vědí, že přikládat význam vnější slupce vážně nemá význam. Paradoxně, i když právě PROTO, největší šanci mají ošklivci u skutečně nádherných žen a ženy s handicapem velice často klofnou dokonalého krasavce.

Jindřich byl nejen malý, ale ani neměl moc vlasů, trošičku šilhal za skly brýlí a hodně mluvil. Bytostně jsem odjakživa toužila až po chorobně

vyzáblych čahounech, kteří mlčí, občas si prohrábnou dlouhé vlasy a vrhnou na mne nesmělý, i když lehce provokativní pohled.

No... tak Jindřich byl pravým opakem mé touhy, ale EXISTOVAL!

A nejen to, stál o mě! Požádal mne, ať s ním jedu na jih, a možná že mě požádá, ať se s ním vydám i k oltáři. Proto měl Jindřich na počátku naší španělské trasy ode mne bodů devět. Jenže v Barceloně vybral hotel, kde nikdo nikdy neutřel podlahu, a nejenže mu to nevadilo, ale usnul hned v sedm hodin večer. Osm bodů! A pak ten debakl u benzinky! Šla jsem se vyčurat, a když jsem se vrátila, Jindřich nikde. Ani auto jsem neviděla. Chvilku jsem nervózně pobíhala po celém parkovišti a pak jsem Jindřichovi zatelefonovala: „Jindro, prosím tě...”

Ozvalo se: „Ježíšikriste!“ a telefon oněměl. Já taky. Za pět minut přífrčel Jindřich v protisměru a začal se mi horečně omlouvat. Jak je zvyklý jezdit všude sám, jak se zamyslel, jak mu volal kolega z práce a on přenesl svou pozornost jinam... Jindřich mne prostě v tom Španělsku u té benzinky zapomněl!

Tři body minus! No... a pak ten mráz ve voze a ódy na mrtvou alkoholičku! Čtyři body! Ani o chlup víc!

Alicante je hezké pobřežní město ve středním Španělsku. Má širokou promenádu, která mi připomíná Cannes. I tady by se klidně mohly odehrávat velkolepé slavnosti. Na rozdíl od francouzské Riviéry by se do Alicante vešly všechny ty krásky

filmového plátna, malé hvězdičky, geniální režiséři, snobové a čumilové. Alicante je velké, živé město, kde to voní solí moře. Když jsme chtěli zaparkovat, objevil se před naším autem muž. Vrávorál. I když to je slabé slovo, ten muž se motal a padal a přímo před námi spadl na dlažbu. Hlava žuchla těsně vedle kamenného obrubníku. Zamrzlo mi srdce hrůzou. Ten člověk zmámený vínem se mohl před našima očima zabít. Nevěděla jsem, jestli mám z auta vylézt a snažit se mu pomoci. Ani Jindřich to evidentně nevěděl. Seděli jsme jak zmražené blumy a čekali jsme, co bude dál. Muž se zvedl, znovu zavrávorál a spadl pro změnu dopředu. Na bradu. Jau! Brýle mu odlétly asi pět metrů daleko, ještě něco vylétlo, asi zub... My – pořád blumy. Byla jsem vlastně ráda, že se Jindřich neaktivizuje. Vždycky když jsem někde v cizině, mám pocit nebezpečí, že musím zapomenout na etiku, že jde jen o to přežít!

Naštěstí z nedaleké kavárny vyběhli dva muži a snažili se muže dopravit někam, kde se nezmrzáčí. My s Jindřichem jsme se trochu chvěli, ani jsme si neřekli, jak na nás tohle opilé alicantské uvítání zapůsobilo. Ubytovali jsme se ve starém hotelu v centru města a pak jsme si dali nejabsurdnější jídlo, co jsem ochutnala. Studenou okurkovou polévku s krevetami. V tom horkém večeru byla úžasná. Moře se lesklo. Pár před námi měl u stolu uvázané štěně hnědého labradora. Olízlo mi kotník. Jupííí!

Svět je krásný! Jindřich zabodoval, aniž se vlastně snažil. Pět bodů plus!

Stáli jsme před rozhodnutím, zda budeme pokračovat po středomořské dálnici, anebo zda zkusíme nově zbudovanou silnici přes hory. Zdála se mi dobrodružnější. V tom možná spočívá můj problém. Toužím po vzrušení, a když ho prožívám, tak se hrouštím, protože jsem srab. Nikdo mne přece nenutil, abych jela s mužem, který není můj vlastní, tak daleko! Nikdo nežádal, abych zvolila rokle, srázy a údolí, kde nejenže nepotkáte človíčka, ale kde široko daleko není vůbec nic! Jen vrcholy, které se třpytí ve slunci, mění barvy od fialové po rudou a kde máte pocit, že vše je marnost a nic vás už nikde nečeká.

Horko, víchr, prázdno...

Nahoře nad Sierra Nevadou, blízko Granady, jsme zastavili u pumpy. Byl v ní jeden zarostlý chlap. Měla jsem pocit, že nejsem ve Španělsku, ale někde v Jižní Americe, a že po několika letech osamění ten vousáč zas vidí lidskou tvář. Docela se mi líbil. Na okamžik jsem se zasnila, že bych právě tady mohla strávit zbytek života. Že bych prodávala naftu těm, kteří by sem jednou za týden přijeli, a že bych měla ošlehanou tvář a sbírala med. Na pumpě totiž prodávali jenom med a med a med. V malých lahvičkách i v desetilitrových demižonech. Koupila jsem si pět litrů, aby na mne ten vousatý chlapík nezapomněl. Frčeli jsme dolů.

Konečně zas jiná auta, domy a lidi! Welcome in Marbelle!

Jindřich si hodně polepšil. Podplatil recepční a získal pro nás pokoj s vyhlídkou přímo na moře.

Bylo krásně. Teplo a vlaze. Ve střední Evropě fučelo a tady se sklízely pomeranče. Byly všude. Na večeri jsme šli na náměstí, které se jmenovalo Pomerančové, a dali jsme si přímo pod stromem obtíženým těžkými plody krevety na pomerančích, krutí masíčko na pomerančích a taky pomeranče plněné žloutkovým krémem. Bylo to božské. Ani mi nevadilo, že číšník má rýmu a otírá si nos do rukávu.

Idylu v Marbelle jsme si prodloužili na týden. Jenže jak bylo všechno dokonalé, jak jsme ochutnávali jednu lepší paellu než druhou, tak mi začínalo docházet, že to s tím mým novým milostným začátkem nebude tak snadné.

Jindřich sice měl na mém žebříčku zas sedm bodů, ale... nemilovala jsem ho. NEMILOVALA JSEM HO! Prostě ne! Rozum mi říkal, co říkal... rozum mi nakazoval, ať ho беру všema deseti, že je to partie, že je chytrý a milý a docela bohatý a že mne má rád a že budeme cestovat a že si budeme užívat a že nebudu sama a že mi budou svobodné kamarádky závidět a že budu mít s kým chodit do společnosti a komu vařit večere a o koho se bát a že mi do postele přinese ráno kávu a že... „JE MI TO FUK!“ řvalo mé srdce. „Já toho prťavého brejlouna nechci!“

A pak jsem si do dveří zavřela palec. Překvapilo mne, že to nevydalo žádný hluk. Dveře mi kůži

prostě odřízly jak hodně nabroušený skalpel. Bylo to tak rychlé, že jsem hned necítila žádnou bolest. Nevěděla jsem přesně, co se stalo, jen palec mi divně visel z kloubů a pak se začala řínout krev. Litry krve. Hektolitry. A Jindřich, nemilovaný... se sedmi body... si četl.

„Mám něco s prstem,“ řekla jsem tiše.

„Umyj si ho,“ řekl klidně. Četl si dál.

Palec jsem držela nad umyvadlem, krev tekla tak rychle, že se umyvadlo naplnilo rudě až po okraj, začala se mi motat hlava...

„Asi omdlím!“ zavolala jsem. A pak konečně Jindřich přišel, koukl na krvavé cákance na podlaze a na zdi a taky viděl, jak se krev v umyvadle odplavuje ve zběsilých kruzích, a začal na mne rvát:

„Ty krávo blbá, co to děláš? Ty sis ušmikla prst! Jak je to možný, že jsi takovej debil?! Člověk nemá chvílku klid... Že jsem s tebou někam jezdil! Tohle mi byl čert dlužnej! Asi přijdeš o ruku, teď bychom jeli do nemocnice a co tam asi budem říkat, když neumíš španělsky ani žbleptnout! Tolik peněz mě to stálo a teď asi mám infarkt... Já to věděl, že se mám na tebe vykašlat, moje žena vždycky říkala, že jsi divná, asi mě raní mrtvice! Volej doktora... je po mně... dělej!“

A tak jsem si palec zabalila do ručníku, zavola-la jsem Jindřichovi sanitku a v nemocnici mu dali prášek pod jazyk. Pak jsem si vzpomněla, že jsem si v Čechách koupila úžasný vynález – mastičku

Hemagel, přilepila jsem si rozseklou kůži i maso k sobě, namazala jsem prst, zafixovala pečlivě kapesníkem a náplastí a hladila jsem Jindřichovi čelo, aby se vzpamatoval.

Asi kolem páté ráno jsem na chvilku zavřela oči, ale pak jsem se zas vzbudila ostrou bolestí. Palec jsem měla v pořádku, ale na paži jsem zahlédla malou červenou skvrnu, z které se mi začala dělat modřina. Dodnes to nevím jistě, ale myslím, že mne Jindřich v noci štípnul. Jinak si to vysvětlit neumím. Vám ale vysvětlím, proč jsem si nakonec Jindřicha vzala za muže. Tím jeho hysterickým výlevem si mne totiž naprosto získal. Plných deset bodů! Vítěz hitparády!

Proč? Protože jsem si připadala jako tenkrát, když mi bylo pět a zlomila jsem si ruku, že mi z ní koukaly kosti. Můj tatínek se tehdy choval úplně stejně jako Jindřich. Šílel a řval. Používal snad i stejná slova jako Jindřich... Měla jsem moc šťastné dětství. Můj táta mne totiž miloval nejvíc na světě.

OKURKOVÁ STUDENÁ POLÉVKA

300 ml zakysané smetany
2 salátové okurky
100 g malých loupáných mražených krevetek
1 menší cibule
1 lžíce citronové šťavy
kůra z ½ omytého citronu
1 lžíce nasekaných listů máty
1 lžička krupicového cukru
mletý černý pepř
sůl

Oloupané okurky a cibuli nastrouháme nahrubo, smícháme s usekanou mátou, solí, cukrem, citronovou šťavou, jemně usekanou kůrou, pepřem a smetanou. Dáme vychladit. Krevetky spaříme horkou vodou. Studenou polévku zdobíme krevetkami, lístkem máty a několika kousky žluté citronové kůry.

PAELLA Z JIŽNÍHO ŠPANĚLSKA

6 kuřecích paliček (stehýnka bez vrchní části)
500 g rýže
200 g klobásy chorizo
6 celých tygřích krevet
100 g šunky vcelku
80 g uzené slaniny



1 červená paprika
1 chilli paprička
2 hrsti čerstvého špenátu
1 citron
1 cibule
4 stroužky česneku
mletý černý pepř
1 lžička uzené papriky
3 drcené hřebíčky
2 bobkové listy
olivový olej
sůl
drůbeží vývar



Každá rada dobrá

Paella je slavné španělské jídlo, které má řadu obměn, nejčastějšími variacemi bývá maso (vepřové, ryby...), zelenina (artyčoky, fazolky, rajčata...) i koření (šalvěj, šafrán, kari...). Na severu Španělska se do paelly přidávají luštěniny.

V hlubší pánvi na paellu (nebo ve woku) rozškvaříme kostičky slaniny a smažíme ze všech stran kuřecí paličky, aby se opekla kůže. Opečená kuřecí stehýnka vyndáme a do tuku dáme orestovat ko-

lečka klobásy. Potom je také vyndáme a schováme ke kuřeti. Na tuku v pánvi orestujeme nakrájenou cibulku. Když začne po krajích zlátnout, přisypeme nasekaný česnek a opranou rýži a necháme ji na tuku zesklivatět. Nakrájíme na proužky papriku a najemno chilli papričku. K rýži přidáme papriku i chilli papričku, zalijeme ji drůbežím vývarem (nebo vodou), okořeníme bobkovým listem, hřebíčkem, pepřem a uzenou paprikou. Vmícháme oprané špenátové listy a do pánve vrátíme kuřecí maso i chorizo. Přidáme kostičky šunky. Promícháme. Dolijeme vývar, aby sahal centimetr nad rýži. Přiklopíme a vaříme na mírném plameni na sporáku nebo v troubě 15 minut. Do pánve na povrch poskládáme celé tygří krevety a necháme 5 minut pod poklicí dojít. Před servírováním nakrájíme citron na měsíčky a žluté klínky rozmístíme mezi růžové krevety. Vypadá to barevně moc hezky. Paella se servíruje přímo v pánvi doprostřed stolu a každý si nabere na talíř, kolik chce.

LOSOS NA POMERANČÍCH

4 porce lososa s kůží

2 pomeranče

olivový olej

1 lžíce másla

50 g loupaných orestovaných plátků mandlí

mořská sůl

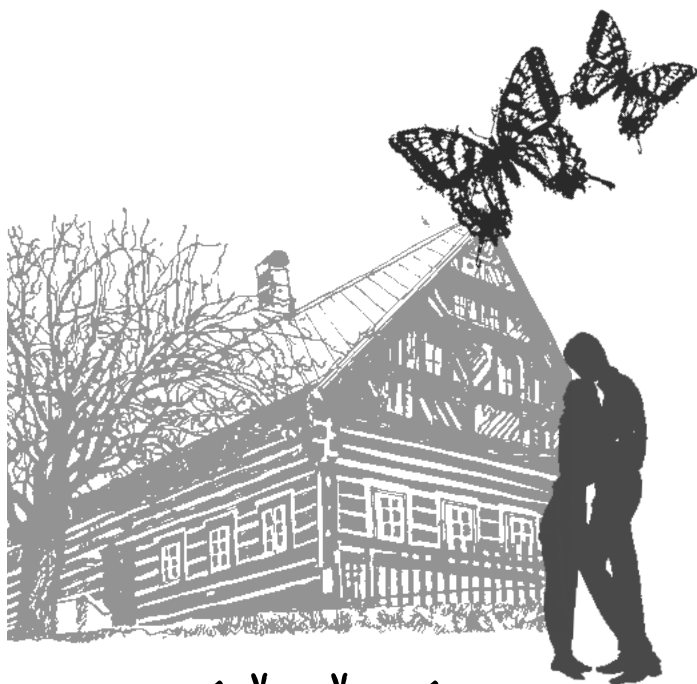
Rybí porce necháme hodinu marinovat v oleji smíchaném se šťávou z jednoho pomeranče. Druhý dobře omytý pomeranč nakrájíme na kolečka. Lososa otřeme a grilujeme kůží dolů na mřížce, kterou jsme potřeli špekem nebo ubrouskem namočeným v oleji. Anebo opečeme na teflonové pánvi vytřeném olejem. Během grilování (pečení) přidáme na chvíli k rybě plátky pomeranče, aby se osmahly. Až na závěr na každé porci lososa necháme rozpustit lžičku másla. Lososa na pomerančích posypaného mandlemi podáváme se šťouchaným bramborem a jednoduchým čerstvým salátem (hlávkový salát, rukola, červená čekanka...) s čerstvými bylinkami (tymián, bazalka...) a jednoduchou zálivkou (olej, ocet, sůl).



POMERANČE PLNĚNÉ ŽLOUTKOVÝM KRÉMEM

4 pomeranče
300 ml pomerančové šťávy
2 žloutky
1 lžička másla
1 lžička škrobové moučky
2 lžíce pískového cukru
1 lžíce kandované pomerančové kůry
šlehačka

Kandovanou kůru namočíme do horké vody (nebo do destilátu), aby změkla. Celým pomerančem seřízneme horní třetinu a opatrně vyjmeme dužninu. Odstraníme jádra a dužninu nakrájíme na drobné kousky. V horké vodní lázni našleháme žloutky s cukrem, pomerančovou šťávou a škrobem. Mícháme, dokud směs nezhoustne. Do krému vmícháme pomerančovou dužninu. Na závěr přidáme lžičku másla a vlijeme krém do vydlabaných pomerančů. Uložíme do ledničky. Plněné pomeranče podáváme s hustou šlehačkou posypanou kandovanou pomerančovou kůrou.



JIZERSKÁ ČTYŘICÍTKA

„Prostě řekneme, že jdeme tak náhodou kolem!“
řekla Radka a obě jsme dostaly záchvat smíchu. Bylo nám osmnáct nebo vlastně... ještě nám nebylo osmnáct, ale už jsme pily víno a Radka kouřila jako blázen. Radka nebyla panna. O panenství ji připravil nějaký kluk na Petříně ve starém bunkru. Radka mi o něm nikdy neprozradila žádné další podrobnosti, z toho jsem vyvodila, že buď ten chlapec opravdu nestál za řeč, anebo si ho Radka vymyslela. Měla jsem ji ráda, ale byla jsem ve střehu. Měla jsem totiž pocit, že je Radka někde uvnitř své duše opravdu bláznivá. Ne

tak pubertálně jako většina mých kamarádek, ale tak nějak nebezpečně, kdy chování nezná hranic, kdy se uchechtané povídačky mění ve schizofrenní ztrátu sebe sama... Radka mne přitahovala a děsila a taky se mi moc hodila, protože s ní moje zamilovaná šílenost mohla propuknout v plné míře. A právě proto jsem poprvé odjela do Bedřichova. Pršelo, jen zlehka, protože byl teplý máj a my jsme do Jizerských hor odjely stopem, koupily jsme si sedmičku bílého a pět balíčků slaných tyčinek a šly jsme si sednout na mez k březovému hájku, odkud jsme měly báječný rozhled. Chalupa, která patřila Honzovým rodičům, stála nad potokem. Kouřilo se jí z komína a my jsme si s Radkou plánovaly, jak se jim tam zjevíme ve dveřích a co si vymyslíme. A pily jsme a já se pořád ujišťovala, že o mne Honza určitě hodně stojí, i když o tom vlastně neví... a jak jsem se ujišťovala a Radka si pořád připíjela a potvrzovala mi, že nejednáme vůbec nijak divně, když jsme za klukem, kterého zbožňuju, ale on mne ignoruje, odjely do hor, víc jak sto kilometrů od místa, kde bydlíme.

Březový háj šuměl, víno nám hučelo v hlavě, jedly jsme slané tyčinky, o kterých můj tatínek tvrdil, že jsou výborné, když vás bolí v krku, protože sůl z tyčinek sedře ta vaše bakteriemi zasažené místa, a tráva voněla, jako vždycky voní tráva v českých horách. Svěže a vlhce. Nebe bylo blízko a bílé obláčky pluly klidně po obloze, že jsem jim záviděla jejich bezstarostnost i směr, který jim nekompro-

misně určoval vítr. Já tehdy nevěděla, kam se ubírat, a o vnitřním klidu se vůbec nedalo mluvit, když jsem byla nešťastně zamilovaná.

A pak byl večer a najednou padla mokrá tma a najednou jsme nebyly dobrodružky, které si vyrazily za vzrušením, najednou se z nás staly malé holky, které se bály všech stínů. A tyhle malé holky zaklepaly na dveře chalupy, která patřila rodičům spolužáka, který na mě kašlal. Dlouho se nedělo nic a pak otevřel dveře Honzův tatínek. Dnes – s odstupem doby, kdy jsem sama už mnohem starší než ten muž, co nás přivítal – musím říct, že Honzův tatínek byl veliký fešák. Představily jsme se: „My jsme Honzovy kamarádky ze školy a jen tak náhodou jsme jely kolem...”

„Vy tady máte někde chalupu?”

„No... ne, naši kamarádi ji tady mají...”

„Honza tady není, jel na Moravu za bratrancem.”

„Aha... tak my půjdeme...”

„Kde mají chalupu ti vaši kamarádi?”

„Kousek tady dolů takhle tam někam...”

„Jak se jmenují, že bych vás tam hodil?”

„No... Horákovi asi.”

„Horákovi? Neznám tady žádné Horákovy...”

„No... možná jsme se spletly, ona možná ta chalupa patří někomu jinému.”

„Hlavně jestli tam trefíte...”

„No...”

„Trefíte tam?”

„No... ale oni tam ti Horákovi ani ti, co jim ta chalupa patří, asi nejsou, my jsme se asi spletly, když jsme si myslely, že tu jsou, a proto jsme sem jely...”

„Ale... jak jsem říkal... Honza tady taky není.”

„No... to je blbý, on říkal, že tady bude...”

„To vám říkal?! Jel na svatbu. Ta svatba se plánovala půl roku.”

„Aha... tak to jsme se asi spletly...”

„Vy se nějak často pletete!”

„No... tak my jdeme...”

„Kam?”

„Na autobus...”

„Ten dneska už nejede.”

„Tak my na něj do zejtrka počkáme...”

A v tu chvíli tatínek Honzy otevřel dveře dokořán a řekl: „Tak to na něj počkejte tady!”

A my jsme pak s Radkou ležely na jedné posteli v komůrce, která patřila Honzovi, vyjídaly jsme pečlivě sklenici s kompotem, kterou Radka ukradla ve špajzu, a já měla zvláštní pocit, že i když Honza na chalupě není, tak už jenom tím, že ležím v jeho posteli, mám k němu blíž.

V chalupě byla zvláštní vůně. Časem jsem pochopila, že takovou vůni mají domy a byty, kde vládnou muži. Tatínek Honzy nám nabídl topinky s česnekem a vepřovou konzervu, kterou zastudena nakrájel na kostky, silně opepřil a osolil, proložil cibulí a přišpendlil párátkem se stroužkem česneku. Tohle plebejské jídlo mi připadalo úplně božské. Okouz-

lilo mne i to, že jsme si neumyli talíře, ale vytřeli je novinami, uklidili je na skříň a přiklopili časopisem.

Ráno nám tatínek Honzy přistrčil chleba a kus salámu, když někdo zaklepal a do chalupy vtrhla sousedka v těsných džínách, která tatínkovi Honzy přinesla houbovou haši a zelný salát. Taky řekla, že tatínka Honzy čeká na oběd, protože bude dělat caletky – placky z makového těsta, a pak nás sjela velice kritickým pohledem, protože čtyřicetiletou ženu dvě cizí náctileté holky v domě muže, na kterého si brousí své rozvedené zuby, vůbec nedojaly!

Tahle vzpomínka nemá žádnou pointu. Je v ní jen trochu smutku, že moje zamilovaná puberta je dávno pryč. Že tatínek Honzy už umřel, že s Radkou už nekamarádím, že Honza se nakonec stal mým klukem, ale ani v jeho náruči jsem necítila takové chvějivé vzrušení jako tehdy, když jsem s Radkou ležela v jeho posteli, dotýkala se prostěradla, na kterém spával, a hladila polštář, o který si opíral své chlapecky hladké tváře.

Až se mi chce plakat, kam zmizela ta moje láska. Ta její energie, která mne hnala do hor a do cizích domů, která ve mně budila troufalost a která se nebála ani odmítnutí.

Do Jizerek jezdím pořád. Vždycky se tam teskně rozhlížím a hledám minulost. A vždycky si nakonec řeknu, že i když jsem tam nebyla vždycky úplně happy a i když mi je fuk ta slavná jizerská padesátka, že v Jizerkách je krásně!

HOUBOVÁ HAŠE

400 g lesních hub
4 brambory uvařené ve slupce
1 cibule
2 vejce
3 stroužky česneku
1 starší rohlík
2 lžíce mléka
2 lžíce škvářeného vepřového sádla
2 lžíce osmažené cibulky
mletý černý pepř
sušená majoránka
drcený kmín
špetka muškátu
2 lžíce sekané pažitky
sůl



V kastrole na sádle osmahneme nakrájenou cibuli a přidáme k ní pokrájené houby, kmín a sůl. Společně podusíme doměkka. Rohlík nalámeme na kousky a pokropíme mlékem. Oloupané vařené brambory nastrouháme nahrubo. Zapékací misku vymažeme sádlem. Podušené houby částečně rozmělníme tyčovým mixérem a smícháme s nastrouhanými bramborami, vymačkaným rohlíkem, vejci, smaženou cibulkou, utřeným česnekem, pepřem, majoránkou, muškátem a solí. Houbovo-bramborovou směs dáme do zapékací misky a vložíme do

trouby rozehráté na 220 °C. Když se povrch opeče, omastíme ho sádlem a dopečeme při nižší teplotě (190 °C). Houbovou haši podáváme posypanou pažitkou a s čerstvým hlávkovým salátem s jednoduchou octovo-olejovou zálivkou.

SALÁT Z KYSANÉHO ZELÍ S NAKLÁDANÝMI HŘÍBKÝ A OŘECHY

350 g kysaného zelí
2 jablka
1 malá sklenka nakládaných hříbků
1 lžíce nasekaných vlašských ořechů
1 lžička sušené bazalky
pár lístků čerstvé bazalky
2 lžíce majonézy
2 lžíce bílého jogurtu
sůl



Majonézu smícháme s jogurtem a v prstech promnutou bazalkou. Kysané zelí scedíme a pokrájíme na menší kousky. Nhrubo nastrouháme omytá jablka a pokrájíme scezené nakládané houbičky. Zelí promícháme s jablky, hříbký a drobně nasekanými ořechy. Nakonec vmícháme bazalkovou majonézu s jogurtem. Salát dáme vychladit a dozdobíme čerstvou bazalkou.

CALETKY (PEČENÉ PLACKY Z MAKOVÉHO TĚSTA)

200 g polohrubé mouky
200 g hladké mouky
125 g roztaveného sádla (nebo másla)
180 ml mléka
3 lžice nemletého máku
1 vejce
½ prášku do pečiva
1 lžice oleje
sůl

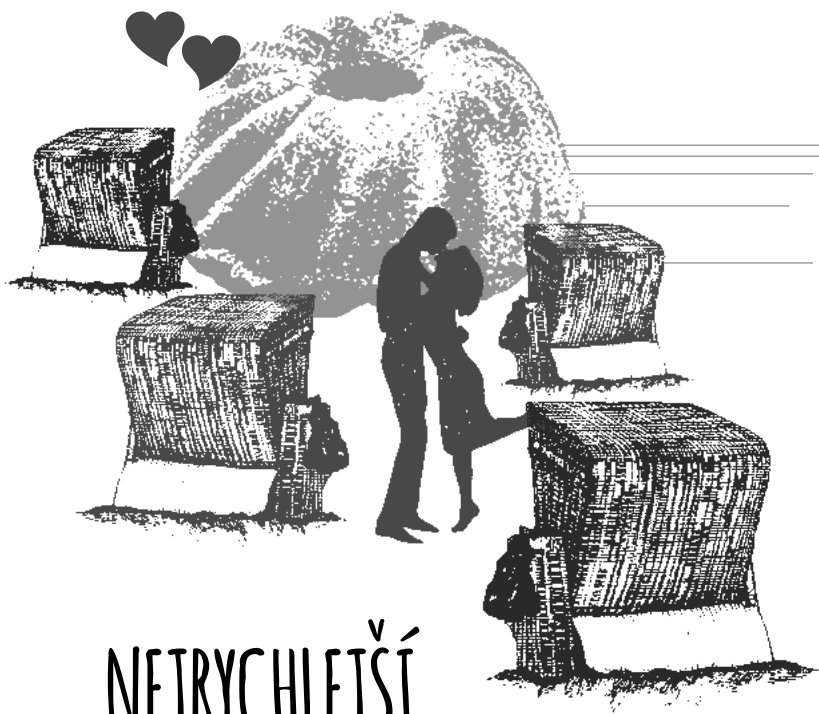


V míse smícháme mouku s práškem do pečiva, mákem a solí, přidáme vejce, rozpuštěný tuk a postupně přiléváme mléko. Vymícháme nelepivé těsto. Troubu předehřejeme na 170 °C a plech vystelíme pečicím papírem. Z těsta uplácáme kolečka a urovnáme je na plech. Dáme péct. Po 8 minutách je otočíme a dopečeme. Nakonec je pomašlujeme olejem.

Každá rada dobrá

Caletky se dají připravit i nasladko.

Do těsta se přidá krupicový cukr.



NEJRYCHLEJŠÍ NA WANGEROOGE

Štval mě už po cestě. Donutil mě jet se svými kamarády, kteří ale rozhodně nebyli mými kamarády, protože jsem je v den odjezdu viděla poprvé v životě. Kdybych je viděla dřív, tak bych si asi tu naši společnou dovolenou rozmyslela. Kamarád byl takový ten uřvaný, žoviální typ, který říkal věty: „Na navigaci kašlu! Mám instinkt stopaře, a tak vím, jakým jít směrem.“ Instinkt stopaře způsobil,

že jsme si zajeli sto padesát kilometrů. Manželka kamaráda byla o dvě hlavy větší než já, docela hezká, což mne ale nemohlo dojmout, a měla jízlivé poznámky na svého muže, což bych ocenila, kdyby mi neřekla: „Co je to vlastně talent? A co na tom Šejkspírovi vlastně je?! Koho zajímá?!“ Nebylo nejhorší, že jsem na její otázky neznala odpověď, horší bylo, že mi vrtaly v hlavě. „Co vlastně na tom Šejkspírovi je?!“

Jeli jsme přes celé Německo, a protože z pevniny pluje na ostrov loď jen do odlivu, tak jsme museli spěchat. Proto žádná pumpa s kávičkou a kvůli tomu debilovi s instinktem jsem si musela jít odskočit na takové to odpočívadlo u lesa, kde zastavují hlavně tiráci. Stál tam úhledný německý domeček a v něm to páchlo, jako byste skočili do moči. Zvedl se mi žaludek a ještě jednou a ještě, poulila jsem oči, dávala jsem a proklínala Oskara. To Oskar mne donutil jet na Wangerooge.

Teprve když jsem nastoupila na loď, pochopila jsem, že kamarádi jsou vlastně společní kamarádi Oskara a jeho bývalé manželky, s kterými na ostrov jezdili, dokud se jejich manželství nerozpadlo.

Moře kolem nás bylo mělké. Vlastně to bylo jako v nějakém přízračném hororu. Velká loď se spoustou lidí, která se pomalu kymácí mořem, v němž jsou zasazené do písečného dna kůly, jako když na horách vyznačují ve sněhu trasu pro běžkaře.

Nebyla jsem úplně nadšená, když mi Oskar řekl,

že na ostrově nejezdí žádná auta. Nebyla jsem úplně odvázaná, když jsem se dozvěděla, že na Wangerooge se dá chodit jenom pěšky. Ne že bych byla takový pecivál, mě ale prostě chůze nebaví. Zvedat tak únavně nohy a posunovat se někam, kde bych s motorem a koly byla daleko dřív. Trochu jsem doufala, že ostrov je malý, že z pláže budu koukat na obzor a přemýšlet o Šejkspírovi a opalovat se, abych byla hezká. Abych se Oskarovi líbila, i když... upřímně řečeno... Oskar se MNĚ nelíbil.

Jsem hrozně vybíravá! Moc se snažím kašlat na vzhled svých partnerů, ale prostě nemám ráda brunátné líce, vyhublá lýtka a chlupy v nose.

Vím, že sama nejsem vůbec dokonalá. Nicméně se vnitřně vidím krásně. Jemně, se září kolem obličeje, a dokud nenarazím na zrcadlo, tak jsem sama se sebou moc spokojená. Když na zrcadlo narazím, tak... vezmu zavděk Oskarem! Bože, já jsem strašná!!! Měla bych být šťastná, že mě chce muž s titulem, penězi a slušnou kariérou.

No a tak jsem byla šťastná, a proto jsem drhla lodí o dno, abych strávila deset dní v Severním moři.

Ostrov Wangerooge má dva majáky, jeden park, jednu hlavní ulici, dvě rybí restaurace, jednu kavárnu, jedno řeznictví, jednu pekárnu, papírnictví, hračkářství, dva butiky, pizzerii a nádraží.

To proto, že jakmile připlujete do přístavu, tak vám odeberou kufry a posadí vás do lokálky, která s vámi krokem projede bažinami. Nevím, jestli je

to správný název pro trsy trávy, které trčí ze slané vody.

Klidně by tak mohlo vypadat rozsáhlé rýžoviště, kdybychom ovšem nebyli na severu, kde dují větry a kde voda dosahuje maximálně deseti stupňů.

Wangerooge je fríský ostrov, patří k Německu, ale Němci se na místní obyvatelstvo dívají s podezřívavým opovržením. Považují je totiž spíš za Holanďany a omlouvají tak určitý ostrovní, pro Němce atypický, nepořádek.

Cesta vlakem trvala asi půl hodiny.

Viděla jsem kachny a čápy a albatrosy a spousty podivných ptáků, jejichž jména jsem neznala, a když jsem se na ně zeptala Oskara, tak jsem se je nedozvěděla.

Pod nohama mi křúpala zrnka. Celé nádraží, vlastně celý ostrov mi připomínal bábovku, kterou místo moučkového cukru cukrářka omylem posypala jemným písečkem.

Ostrov Wangerooge je placatý a vlastně malý, když za krátkou vzdálenost považujete dvanáct kilometrů.

Je to krátká vzdálenost. Je to zatraceně dlouhá cesta, když s kufrem jdete tam, kde bydlíte.

Oskar vybral fungl nový apartmán. Ten apartmán byl v malém domku. Ten domek byl dvanáct kilometrů od centra a dvanáct kilometrů od pláže. Oskar vřeštěl nadšením: „Budeme chodit na procházky!“

Pak začalo pršet. Pršelo v neděli, pršelo v pondělí, v úterý i ve středu. Všechny ty dny jsem ušla dvacet pět kilometrů, abych viděla šedé moře.

Zmítala jsem se v ledovém větru a seděla s kamarády Oskarovy bývalé ženy v řeznictví, kde jsme několik hodin konzumovali burty a pili pivo.

Jeden hezký okamžik jsem zažila, když jsem se musela vyčurat a vzdálila jsem se do kavárny. Byla tam stará dáma, která mi nabídla kořeněný čaj. Byl s máslem. Místní specialita, která měla prohrát vymrzlé rybáře.

Všimla jsem si, že většina místních lidí (moc jich na ostrově nebylo) chodí pečlivě zabalená do bund a čepic, ale nohy mají od kolen holé. Vyhrnuté džíny a bosá chodidla...

Oskar netrpělivě zabušil na okno kavárny. Nebylo kam spěchat. Pršelo, foukalo... domů jsme to měli těch prokletých dvanáct kilometrů!

Šli jsme proti větru, chtěla jsem křičet vzteky, chtěla jsem řvát, chtěla jsem kopnout Oskara do toho jeho špičatého zadku, chtěla jsem... Bože, to ponuré léto jsem tak strašně chtěla, aby mne někdo miloval!

Další den zas pršelo, ale tak nějak jemněji, a tak Oskar radikálně vyhlásil, že jdeme na pláž.

Dvanáct kilometrů. Nohy mi setrvačně kmitaly sem a zase tam a já cestou k moři počítala kroky, abych věděla, kolik jich budu muset udělat zas zpátky.

Pláž byla nekonečná. Na moři jsem zahlédla tankery, vypadaly zlověstně. Jediné, co se mi líbilo, byly veliké proutěné koše se stříškou, do kterých jsme se mohli schovat.

V košíku hned vedle nás seděla šedovlasá dáma z kavárny. Oskar šel zkoušet vodu. Stál na břehu a sledoval, zda mu zpěňená voda olízne palec.

„Pojď do vody!“ křičel na mě.

Maličko mžilo.

„Je to studený!“ volala jsem, ale Oskar na mne naléhal tak dlouho, až jsem jak bezduchá loutka vedená na provázku sundala svůj teplý svetr, kalhoty i šátek a vběhla jsem do ledových vln.

Tedy vběhla... Běžela jsem asi dvacet metrů, protože moře bylo pořád mělké. Měla jsem vodu sotva po kotníky. Toužila jsem se ponořit, abych to už měla za sebou...

Konečně! Namočila jsem si břicho. Ramena. Hlavu. Bylo to příšerné. Ledový krunýř mne sevřel, drtil mi plíce, svíral kosti, škrtil mne ledovým spárem a švihal mne milionem ostrých bičíků.

Ječela jsem. S jekotem jsem běžela zpátky na břeh.

Oskar výskal štěstím. Všimla jsem si, že on sám si namočil nohy jen po kolena, ale já v hysterické touze mít koupání za sebou jsem si jeho zrady ani nevšimla.

Stará paní stála před naším košíkem se svou dekou a pečlivě mne do ní zabalila.

„Jsi otužilá! Vyfotil jsem tě! To budou všichni koukat!“ vřeštěl Oskar.

Žaludek mi vyjel k hrdlu při představě, jak všichni uvidí mé bílé, tučné tělo.

Dvanáct kilometrů domů! Šla jsem rychle. Pořád jsem se nemohla zahřát. Oskar zůstával za mnou.

I ráno mi do nohou, stále ještě lehce promodralých, vstoupila nevídaná energie. Dvanáct kilometrů na pláž. Oskar sípal: „Počkej na mě!“

Já jsem nešla, já jsem běžela, já jsem letěla... jako těch tisíce ptáků na Wangerooge.

Při každém kroku, při každém mávnutí mých křídel mi rozbouřený žaludek skandoval: „Žbluňk.“

Ještě tři dny jsme takhle chodili. Dvanáct kilometrů, abychom si sedli do vlhkého koše na zmoklé pláži, buřty a zas dvanáct zpět.

Oskar funěl úměrně pivům, které vypil. A zase. Tam a zpátky... A zase!

Ve čtvrtek se Oskar rozhodl, že náš košík zahraje víc do písku. Hloubil příkop, s lopatkou zacházel neobratně, že písek mi několikrát hodil do očí.

Znaven prací se rozhodl, že si dojde pro cappuccino.

Nevím, proč jsem zvedla hlavu. Asi to způsobil instinkt, který chyběl Oskarovu kamarádovi. Viděla jsem to jak ve zpomaleném filmu.

Oskar stojí nad pláží u stánku. Drží kelímek s kávou. (Ani na sekundu ho nenapadlo, aby se mne zeptal, jestli na ni taky nemám chuť.)

Oskar má koblihu. Jednu! Kousne do ní. Marmeláda mu vyprskne na bradu. A přesně v tu chvíli na

něj zaútočí racek. Velikánský racek! Měří víc jak tři čtvrtě metru. Vysoké nohy. Ostrý, zahnutý zobák.

Vyšklubne Oskarovi koblihu z prstů.

Oskar křičí. Stará dáma se vyklání ze svého koše.

Oskar rve rackovi koblihu z pařátů. Racek Oskara klove. Oskar řve.

Racek se vrhá na kelímek s kávou. Trhá ho na cucky. Oskar běží ke mně.

„Ať mě nechá! Ať mě nechá!“ křičí jak chlapeček, který hledá pomoc u maminky.

Omráčeně jsem sledovala akci. Velký muž bojuje s ptáčkem o svůj koblížek...

Když mi takhle informace došla k mozku, začala jsem se smát.

Nebyla jsem sama. Smála se i stará dáma.

Pak vedle nás vstala nějaká silná Němka, udělala na racka: „Kšššt, kšššt!“ jako na slepici a pták neochotně zamířil nad moře.

Oskar měl obličej mokrý od slz, upatlaný od zavařeniny, ve vousech měl drobky a ze hřbetu ruky mu tekla krev.

A já se smála a smála a smála.

A smála jsem se, i když jsem běžela do apartmánu těch dvanáct kilometrů, a smála jsem se i tehdy, když si Oskar vzal kufr a nesl ho ode mne pryč ke svým kamarádům.

Ráno mne žaludek nebolel. Poprvé za celou dobu vysvitlo slunce. Pálilo. Tak, jak pálí slunce na severu. Ostře a svěže. Vzduch byl průzračný

a v moři jsem zahlédla červené kraby, stovky mušlí, duhové medúzy. V dálce na mě kývali tuleni.

A pak mne ta stará dáma pozvala na oběd a daly jsme si brokolicovou polévku s lososovými knedlíčky.

A když jsem spolkla poslední sousto, tak mi ta dáma řekla:

„Moc vás obdivuju! Všimla jsem si, že jste tady na Wangerooge nejrychlejší ze všech!“

P. S.: Škoda že nemám talent jako Šejkspír, to bych uměla o svých zážitcích něco napsat.

BROKOLICOVÝ KRÉM S LOSOSOVÝMI KNEDLÍČKY

300 g brokolice
600 ml zeleninového vývaru
1 lžíce másla
1 lžíce hladké mouky
125 ml sladké smetany
4 lžičky zakysané smetany
1 menší cibule
šťáva z ½ limetky
špetka muškátového oříšku
mletý bílý pepř
sůl



Na knedlíčky
125 g čerstvého lososa bez kůže
1 starší rohlík (nebo světlý toustový chléb)
2 lžíce mléka
1 vejce
špetka prášku do pečiva
špetka citronové kůry
mletý černý pepř
špetka mletého zázvoru
strouhanka
mořská sůl
1 limetka

V hrnci na másle zpěníme nakrájenou cibulku, zaprášíme ji moukou, zalijeme studeným vývarem, přidáme nakrájenou brokolici, nejdřív pět minut povaříme oloupané tvrdší části, pak přidáme zelené růžičky. (Několik zelených růžiček schováme na ozdobu.) Zvolna vaříme 8 minut. Rozmixujeme. Znovu zahřejeme a dáme do polévky drobné zelené brokolicové růžičky, vmícháme smetanu, okořeníme pepřem a muškátem, okyselíme limetkou a dosolíme. V menším rendlíčku necháme vařit osolenou vodu. Kousky pečiva pokropíme smetanou. Lososa nasekáme na kousíčky a vidličkou ho rozmělníme, osolíme, opepříme, přidáme zázvor, vejce, citronovou kůru a po částech vmícháme vyždímané kousky pečiva. Zahustíme strouhankou smíchanou se špetkou prášku do pečiva. Tvoříme knedlíčky a zavaříme je v horké vodě. Uvařené knedlíčky vylovíme a necháme na cedníku odkapat. Polévku nalijeme do talířů, přidáme lososové knedlíčky a podáváme.

KOŘENĚNÝ ČAJ S MLÉKEM

500 ml mléka

500 ml vody

1½ lžíce černého čaje

několik plátků čerstvého zázvoru

kousek skořicové kůry

1 badyán

8 hřebíčků

10 kuliček bílého pepře

10 tobolek zeleného kardamomu

cukr podle chuti

V hrnci necháme hřát vodu smíchanou s mlékem a okořeněnou vším kořením. Když směs dosáhne varu, vypneme a pod pokličkou necháme půl hodiny louhovat. Mléčnou kořeněnou směs znovu ohřejeme téměř k varu, vypneme sporák a vsypeme čaj. Přiklopíme a necháme louhovat dvě minuty. Nápoj přecedíme přes sítko do vyhřáté konvice a podáváme.

REJSTŘÍK JÍDEL

Artyčoky

s česnekovo-citronovým máslem-----80

Bigos (aneb polévka na zimu)-----122

Borůvkový medový koláč

s mandlovou drobenkou-----100

Brokolicový krém

s lososovými knedlíčky-----60

Bryja (aneb moučník s ovocem) -----126

Brynzové pirohy-----134

Caletky (pečené placky

z makového těsta)-----50

Candát s citronovou omáčkou -----190

Crêpe suzette (palačinka

s karamellem a pomerančem) -----89

Cuketové květy plněné ricottou -----193

Djulbastia (balkánské řízky) -----217

Dršťky nakyselo s bramborem -----216

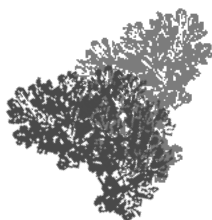
Dušené ředkvičky-----125

Dýňový Eintopf-----167



Fíky s medem a ricottou -----	82
Fish and chips (ryba s hranolky) -----	203
Focaccia s pomazánkou z gorgonzoly ----	79
Gratinovaný kozí sýr	
na medu a salátu -----	90
Grilovaná krkovička s rozmarýnem -----	72
Halušky-strapačky	
s uzeným masem a zelím -----	135
Houbová haše -----	48
Hráškové pyré se šunkou -----	204
„Hříby“ s brynzou jako ražniči -----	124
Chlebičky se sardelovou pěnou -----	69
Jablečný koláč s třešňovým likérem	
a piniovými semínky -----	112
Klasická anglická snídane -----	202
Koláč milchschnitte -----	169
Kořeněný čaj s mlékem -----	62
Králík na čokoládě -----	146
Králík na mladém česneku a bylinkách --	168

Krkonošské kyselo-----	96
Krupoto se ztraceným vejcem -----	70
Kukuřičný koláč s jablky-----	217
Kynuté borůvkové knedlíky	
s tvarohem a smetanou -----	178
Letní meruňková polévka -----	133
Lívance s jahodovým žahourem -----	73
Losos na pomerančích-----	41
Medvědí humus-----	156
Meruňkový koláč z Wachau-----	12
Okurková studená polévka -----	38
Ovocné pusinky-----	206
Paella z jižního Španělska -----	38
Panna cotta s lesním ovocem -----	192
Pomeranče plněné	
žloutkovým krémem-----	42
Pravé jadranské čevapčiči	
se syrovou cibulí -----	215
Rebarborový koláč s jablky -----	230



Ribollita (zeleninová polévka)-----	111
Rizoto s medvědí česnekem -----	157
Rostbíf s křenovou majonézou -----	175
Roštěnky s višňovou omáčkou -----	25
Rozcuchaná nevěsta -----	102
Rozlitaný španělský ptáček -----	98
Salát z kysaného zelí	
s nakládanými hříbky a ořechy -----	49
Slané koláčky s ančovičkami-----	148
Smažené kapří mlíčí	
s remuládou a kaší-----	180
Sopa de musclos (polévka	
s mušlemi, rajčetem a skořicí) -----	144
Syrniki (tvarohové placičky)-----	227
Šmirkas (brynzová pomazánka) -----	132
Špekové knedlíky se špenátem -----	177
Telecí játra s cibulkou	
a hroznovým vínem -----	87

Tousty se sardinkovou pomazánkou s medvědí česnekem-----	154
Tortilla de patatas (bramborová omeleta s rajčatovou omáčkou) -----	147
Tvarohová pomazánka s opečenou paprikou -----	68
Varenyky (plněné taštičky) -----	228
Višňová bublanina se zakysanou smetanou -----	27
Zapékané palačinky s ovocem -----	182
Žloutkový krém s malinovým dipem -----	28
Žloutkové kremeše-----	138



OBSAH



Prolog	5
Hrabě z Wachau	7
S Vašíkem ve Hvozdech	14
Hitparáda v Marbelle	30
Jizerská čtyřicítka	43
Nejrychlejší na Wangerooge	51
Milenec z Kroupova	63
Telenovela z Ligurské riviéry	74
Ufňukaná v Paříži	83
Krize v Bělohradu	92
Tomasova zamilovaná Massa Maritima	104
Balada z Oder	114
Fero z Košic	127
Křen v Sitges	140
Vzrůšo v Brně	150
Králičí Berlinale	159
Moc krásná ve Špindlu	171
Nový zub ve starém Castiglione	184
Věrně v Londýně	195
Lakomec z Opatije	207
Takhle to bylo v Jasíně	219
Rejstřík jídel	233



HALINA PAWLOWSKÁ LUBOMÍR TEPRT CESTA ZA LÁSKOU

Ilustroval **Jan Gabler**

Fotografie na obálce **Tomáš Břínek**

Obálka, grafická úprava

a sazba **Zorka a Jan Gablerovi**

Vydalo nakladatelství Motto

ve společnosti Albatros Media a. s.

se sídlem Na Pankráci 30, Praha 4,

číslo publikace 24 281

Vydání první

Praha 2016

Odpovědná redaktorka **Miluše Krejčová**

Technický redaktor **Lubomír Kuba**

© Halina Pawlowská, Lubomír Teprť, 2016

Illustrations © Jan Gabler, 2016

Cover photograph © Tomáš Břínek, 2016

ISBN tištěné verze 978-80-267-0649-6

ISBN e-knihy 978-80-267-0660-1 (1. zveřejnění, 2016)

www.albatrosmedia.cz

ALBATROS  MEDIA a.s.

Kompletní nabídku titulů naleznete na
www.albatrosmedia.cz