

# KNEDLÁ•KY OD FLORENTÁ•NY? NE! OD DĀŠDKA

ĀĀEtrtek, 19 leden 2023

ProĀ• by taky vĀjecko Ā¼rĀ;dlo muselo bejt jen od FlorenĀ½ny? Tenhle mĀj receptis vznikl jeĀ;tĀ v dobĀ hojnosti, lacinejch housek a vajec. PĀ™esto mĀim zhruba vykalkulovanĀ½, Ā¼e i teĀ•, v dobĀ nouze, kterĀi nauĀ•ila i Dalibora housky, se i mnĀ housky poĀ™Ā;d vyplatĀj, coĀ¼ dokĀ;Ā¼u nĀ-Ā¼ejc. DokĀ;zat to musim, aby mĀ NejspravedlivĀjĀĀ- z nejspravedlivĀjĀ; "DokaĀ¼ to, jestli nedokĀ;Ā¼eĀ; tak se omluvĀ-Ā; jako chlap, nebo seĀ; lhĀ;Ā™ a nejsi chlap".

NejdĀ™Ā-v  
teda ten dĀkaz:

t.j. suroviny a nĀ;klady, potĀ™ebnĀ½ na  
cca 15 plĀ;tkĀ knedlikĀ,

jako se tak zhruba nakrĀ;jĀ- z Ā;Ā;ky  
koupenĀ½ u LĀ-dla za 35,- KĀ•s.

4 housky - cca 12,- KĀ•

1 vejce - cca 5,- KĀ•

Kus polohrubĀ½ mouky (ale to je  
jedno, mĀ-Ā¼e bejt takovĀ; co je zrovna doma) - cca 7,- KĀ•

PĀldecka mlĀ-ka - 1,50 KĀ•

25 minut elektriky 900 W, to je cca  
0,3 kWh, to je cca 2,50 KĀ•.

SouĀ•et je 28,- KĀ•.

OvĀ;jem za pĀ™edpokladu, Ā¼e to  
nejdraĀ¼ĀĀ- housky, vyuĀ¼iju takovĀ½, kterĀ½ mi zbyly a jsou uĀ¼ jinak nejedĀ½, je  
rĀ;zem vĀ½slednĀ; cifra jen 16,- KĀ•!

JistĀ; lze mnoĀ¼stvĀ- nĀ;sobit podle  
potĀ™eby a taky podle mnoĀ¼stvĀ- zbylejších housek, vecky, chleba, kaiserek ...  
prostĀ; toho, co je potĀ™eba zdĀ;lat, jinak by se to vyhodilo.

## POSTUP:

- PĀ™edem vĀ™ele doporuĀ•uju pĀ™ipravit si  
pĀldecku mlĀ-ka, taky pĀldecku piva nebo vody, kdyby bylo potĀ™eba trochu vĀ-c  
Ā™edit. To se se zmatlanejma rukama pak  
nalejvĀ; z flaĀ;ky nebo z kohoutu straĀ;nĀ; blbĀ;. Taky doporuĀ•uju nejmĀ-Ā 3 papĀ-rovĀ½  
utĀ;rky na ruce, ty se se zmatlanejma rukama taky blbĀ; vodmotĀ;vaj.

- Housky pokrĀ;jet na kostiĀ•ky, kdyĀ¼  
zbyde skĀ½va chleba, tak taky, nahĀ;zet do mĀ-sy, nasypat asi 2 decky mouky,  
osolit, promĀ-chat, prdnout na to vajĀ-Ā•ko (rozklepnutĀ½, to dĀ; rozum), zalejt

mlÃ-kem, prohnÃ-st poÃ™Ã;dnÃ› asi 5 minut rukama, coÃ¾ je nejnÃ›tÃ;Ã- hnus, protoÃ¾e to lepÃ-. HlavnÃ› ale to nesmÃ- bejt vlÃ;Ã•nÃ½ bahno, nÃ½brÃ¾ skuteÃ•nÃ› hutnÃ; hmota. Bacha teda na Ã™edÃ›nÃ-, zkraje se to svinÃ› tvÃ;Ã™Ã- jako uplnÃ› suchÃ½, jako by si to Ã™ikal o vÃ-c mlÃ-ka, ale po chvÃ-li hnÃ›tenÃ- uÃ¾ to jde.

- Kdo zkraje klamu podlehne a rozÃ™edÃ- vÃ-c, splÃ;Ã•e nad vejdÃ›lkem. Kdo je opatrnÃ›jÃ;Ã- a naopak radÃ;ji nejdÃ™v s mlÃ-kem Å;jetÃ™Ã- (jÃ;), mÃ-Ã¾e zjistit, Å¾e pÃ™eci jen bylo potÃ™eba zÃ™edit krapet vÃ-c, a na to je prÃ;vÃ› dobrejch pÃ;r kapek piva nebo vody. Ale straÃ;nÃ› opatrnÃ›!

- A znova hnÃ-st. No, a pak uÃ¾ jen uplÃ;cat a uvÃ;let v dlanÃ-ch Å;jiÃ;ky, pÃ™ikrejt igelitovym pytlíkem, nechat pÃ›hodinu, nebo tÃ™eba hodinu, bejt (obÃ•as obrÃ;tit).

- Pak hodit do vaÃ™Ã-cÃ- vody na 20 minut, obÃ•as vaÃ™eÃ•kou obrÃ;tit, coÃ¾ je ovÃ;jem vÃ›tÃ;inou stejnÃ› zbyteÃ•nÃ½, protoÃ¾e vony se svinÃ› zase samy vobracej nazpÃ;tek. Po vylovenÃ- krÃ;jet nitÃ-, ale bez problÃ©mÃ- to jde i noÃ¾em. VÃ½sledek je skuteÃ•nÃ› skvostnej, vÃ›bec k nim nejde pÃ™irovnÃ;vat koupennÃ½ blivajzy, kterÃ½ se hned pÃ™i napaÃ™ovÃ;jnÃ-, nejpozdÃ;jc pÃ™i zalitÃ- omÃ;Ã•kou nebo Å;Ã;Ã;vou zmÃ›nÃ;j v neforemnou skoro vatu, na vidliÃ•ku absolutnÃ› nenapÃ-chnutelnou.

Tyhle moje se dajÃ- i kousat a chutnaj!

A jeÃ;tÃ› na konec:

Abych vyvrÃ;til podezÃ™enÃ- ze zemljanky, Å¾e i do knedlikÃ- zamotÃ;im svÃ½ homofÃ³bie, rusofÃ-lie, rasÃ½zmus, tak se dÃ›raznÃ› ohrazuju a tvrdÃ-m:

TeplÃ½ mÃ;jm nejrÃ;ji, borÃ;Ã•em bych si je nikdy neказil, k peÃ•eni po cikÃ;nsku vÃ™ele doporuÃ•uju.

Dobrou chuÃ;!

a fajn den pÃ™eju vÃ;em.

NÃCE