

# Ā KVAROVĀ% PLACKY

PĀjtek, 16 kvĀten 2008

Zde&scaron;í dĀtiĀky se s tímhle jídlem furt máĀou cpát a nejenom dĀtiĀky. Dají se jíst teplé i studené, k Āaji, bílému ka  
grogu a pivu. Nikoho tím naprosto neurazíte. Ov&scaron;em odmítám poslouchat ĀeĀi o vysoké nutriĀní hodnotĀ a jak je to  
nezdravé jídlo. O té zdravoti nebo nezdravosti - no jak by asi Āekl Saturnin:

- dĀdek se doĀil 87 let a umĀel na brigádĀ v lomu, a to jenom proto, Āe nĀj spadnul &scaron;utr...

Hulil jako tovární komín, pil svých patnáct dennĀ a furt e&scaron;tĀ honil Āenský. Jeho snídanĀ - 20dkg slaniny opeĀer  
pánvi, krajíc Āerného chleba, hromada cibule, malá slivoviĀka a pivo, to bylo první kolo. V druhém si na pánvi na výpeĀku  
osmaĀil pĀt vajec, skývu Āerného chleba a zase slivoviĀku a pivo. No a pak vyrazil hákovat do lomu. Jó, co se týká tĀo  
vajec, zbyl po nĀm obzvlá&scaron;tĀ chutný rodinný recept. Bába mu veĀer pĀmipravila rozklepnuté vejce - bílek  
zvlá&scaron;Ā a Āloutek zvlá&scaron;Ā. On opekli bílek na tvrdo, trhanec, pak ho hustĀ posypal strouhaným Āesnekem  
(strouhátko jsem obdivoval), osolil, pálivá paprika a zalil Āloutky a nechal celé jenom prohĀt. Tohle (podle jiných  
zvrhlé jídlo) ocenil teprve ĀlovĀk ve vy&scaron;&scaron;im vĀku a vyvinutými chuĀovými brdeĀky, je to fakt mana nebeská.  
No a bratranec umĀel ve 45 letech v podporu leĀmo za rukama. Nikdy nevzal do úst cigárko, nikdy nevypil ani slzu  
alkoholu, i co se týĀe piva, silnĀ bigotních názorĀ. SouloĀil pochopitelnĀ jen s vlastní Āenou a to jen v nedĀli ráno pĀm  
neĀ se &scaron;lo do kostela. TakĀe po nĀm zbyla docela neopotĀebovaná a slu&scaron;nĀ zachovalá vdova. ĀĀivil se  
jakýmsi zrním v rĀzných podobách a chlebovou polévkou, k pití jen Āistá voda, prostĀ logicky zdravé a nutriĀnĀ vyváĀené  
jídlo - podle nĀj a nĀkoho. Ale to jsme odboĀili od pĀvodního tématu. Já samozĀejmĀ neváĀím klasicky, to na mĀ  
nemĀĀe chtít, vyuĀívám prostĀ polotovárĀ. Kupte si ĀEské buchty, stojí asi tak tĀicetikorunu a tak 15-20dkg dobrých  
&scaron;kvarkĀ. Na nĀ trochu pozor, vyberte ty, kde Āezník nesmaĀil masové odĀmezy, vylámete si pak zuby.  
Zkou&scaron;el jsem umlejt na strojku s velkými dírkami, není to ono, vypadá to pĀíli&scaron; prĀmyslovĀ.. TakĀe na  
prkĀnku nasekat na malé kousky. TĀsto pĀmipravte dle návodu, nedávejte olej a promíchejte se &scaron;kvarkama.  
MĀĀete to v&scaron;echno trochu osolit. Nechte vykynout (1,5h), pak KateĀina z toho dĀlá stĀednĀ velkomalé kuliĀky  
plechu je roztluĀe pĀstí, posype hrubou solí (je docela k máni) a nechá pár minut je&scaron;tĀ kynout. No a do trouby tak  
120 stupínkĀ a hlídat, mají mít barvu tak svĀtlej&scaron;iho kakaa. Jak je pĀmeĀete, dost tvrdnou. A máte jich pĀknou  
hromádku za pár kaĀek, v obchodĀ jsou dost drahé. Dají se skladovat i v mrazáku, akorát ta sĀl trochu zvlhne. Ale u  
nás se staĀí dĀtiv spucnout. Je to dost netradiĀní vyuĀítí polotovaru na buchty, kaĀdej si myslí, Āe to je sladké, kdepĀ  
má inertní chuĀ a potom jenom ingredience. Franta Bou&scaron;ka