

ARCHIV - DVOJNĀ•SOB NADĀ•VANĀ•PES

ĀšterĀ½, 19 zĀĭĀ™Ā- 2017

(Tenhle "recept" je deset let starý, a protoĀ¾e má i kouzelné komentáĀ™e z té doby, poĀ•tĀ›te si, pobavte se, "vkroĀ•te do té dávné doby!") Znáte to všichni... DítĀ› nedá pokoj, dokud si na rodiĀ•ích nevymrĀ•í morĀ•e. Potom následuje koĀ•átka a nakonec štĀ›Ā^átko. DítĀ› i zvíĀ™ata rostou, dítĀ› pĀ™ichází do puberty a pĀ™estává se o nĀ› starat. A ta rodiĀ• shání morĀ•eti zrní, koĀ•iĀ•ce ryby a psa chodí venĀ•it - zatímco jeho zpovynaná šestnáctileté dcera tiše hlasitĀ› souloĀ•í ve spoleĀ•ných prostorách paneláku, konkrétnĀ› v koĀ•árkárĀ›.

Hloupý rodiĀ• rezignuje a po Ā•ase se kromĀ› zvíĀ™átek stará i o vnouĀ•e. Moudrý rodiĀ• pĀ™ipraví následující DIDAKTICKÉ JÍDLLO: PotĀ™ebujeme: morĀ•e, koĀ•ku, psa, strouhanku, muškátový oĀ™íšek, sĀ̂, pepĀ™, majoránku, dobrou zelené listy, cibuli, Ā•esnek, grilovací smĀ›s, sĀ̂, pepĀ™. Postup: Zabij morĀ•e, koĀ•ku a psa. Vše stáhni a vykuchej. Hlavy oddĀ›l na polévky. Z trojích jatýrek, srdíĀ•ek a plíĀ•ek umel jemnou fáš., smíchej se strouhankou, muškátovým kvĀ›tem, solí, pepĀ™em, majoránem, dobromyslí a uvaĀ™enými jemnĀ› nasekanými zelnými listy, pĀ™id osmaĀ¾enou drobnĀ› krájenou cibulku a Ā•esnek a vyplĀ^ morĀ•e, co se do nĀ›j vejde. MorĀ•e pak vsuĀ^ do koĀ•ky, pĀ™ipa vyplĀ^ zbytkem nádivky a celé vsuĀ^ v psa. I zde dobĀ™e dotĀ›sni a zašij. PeĀ•eme v létĀ› na roĀ¾ni, zlobivé dítĀ› pĀ™ipoutáme ke klíci a nutíme jí pomalu otĀ•et nad velmi mírným plamenem. ObĀ•as potíráme grilovací smĀ›sí (paprika, olej, voda, sĀ̂ do níĀ¾ máĀ•íme lodyhy šalvĀ›je a máty a tĀ›mito lodyhami pak mašlujeme peĀ•ínku). UĀ¾ po dvanácti hodinách je pokrm hotov. Servírujeme s celozrnným chlebem a rodiĀ•ovskými didaktickými Ā™eĀ•mi typu: "Vem si ještĀ› noĀ¾iĀ•ku. kdyby ses o nĀ›j líp staral, mohl ještĀ› bĀ›hat. A to si nemyslí, Ā¾e si necháš udĀ›lat nebudeš se o nĀ› vzornĀ› starat." bershka crew