

# VĀ•NOCE V SRPNU - A PROĀĀ NE?

PondĀĀ-, 15 Ānor 2010

Ne, neĀekejte ĀĀdnou parafrĀzi na známĀ kameĀĀk: "Maminko, proĀ strojĀ; vĀnoĀní stromeĀek teĀ, v srpnu?" - "KdyĀ ty mi, mĀĀ chudĀĀku, do VĀnoc nevydrĀĀi&scaron;..." Ne, jen vĀm chci pĀĀdat dvĀ vztomĀky. Jedna je starĀ nĀco pĀĀes dvacet let, druhĀ jen dva mĀsice... Byly prĀzdniny, krásné, pĀĀmĀ luxusnĀ letnĀ poĀasĀ; teplo akorĀt, aby to ĀlovĀka vĀbilo k vodĀ a zas ne takovĀ, aby bylo z vedra ouvej.

Lenka i Robert trĀvĀli svĀ prĀzdninovĀ dny jako obvykle v Praze, na nĀem sĀdli&scaron;ti. ObĀ babiĀky praĀskĀ, dal&scaron;Ā pĀĀbuzenstvo ve&scaron;kerĀ ĀĀdnĀ. A penĀze? Na obĀĀivu dost, ale na nĀjakĀ ten letnĀ pobyt arĀ nĀhodou. No, nebyli jsme sami, takovĀch nĀs tu bylo vĀc. Jednoho srpnovĀho dne jsem dostala malĀnko blĀznivĀ nĀpad... Zrovna u nĀs byly na nĀv&scaron;tĀvĀ asi ĀtyĀmi dal&scaron;Ā sĀdli&scaron;tnĀ dĀtiĀky, chvĀlemi se cachtaly v malĀm bazĀnku na balkĀnĀ, chvĀlemi si hrĀly v pokojĀĀku nebo &scaron;mejdily kolem mne v kuchynĀ - jako co asi by mohly ulovit dobrĀho... UklĀzela jsem prĀvĀ ve &scaron;pajzu a na&scaron;la pytlĀk s mletĀm kokosem. "Teto, co to je?" zeptala se jedna holĀĀka. "To je kokos, na kokosky", odpovĀdĀla Lenka. A jak jsem tak trochu pra&scaron;tĀnĀ, podĀvala jsem se na nĀ: "Hele, holky, co kdybychom si upekly trochu vĀnoĀnĀho cukrovĀ?" Slovo dalo slovo a netrvalo dlouho, srpnovĀm dopolednem zavonĀly VĀnoce... Pak jsem to je&scaron;tĀ v&scaron;echno nandala do &scaron;katule, oznĀmila dĀtem, ĀĀe v jednu mĀme spycha - ano, brala jsem obĀas celou partiĀku na koupali&scaron;tĀ. TenkrĀt je&scaron;tĀ mohly bĀt dĀti s klĀĀem na krku venku dlouhĀ hodiny a rodiĀe se nemuseli bĀt. StaĀilo, kdyĀ doma na&scaron;li cedulku, ĀĀe "Jdu s Goldweinovejma na koupali&scaron;tĀ." Pointa prvĀho pĀĀ UmĀte si pĀĀedstavit, co bylo, kdyĀ jsem pak odpoledne na dece vybalila ĀerstvĀ a nesmĀrnĀ voĀavĀ cukrovĀ, a kolem se rozlĀnula ta tolik nepatĀmiĀnĀ vĀnĀ? O ty vykulenĀ pohledy se dalo opĀrat... Byla to bĀjeĀnĀ svaĀinka a jĀ si ĀĀekla, Ā musĀm udĀlat je&scaron;tĀ nĀkdy - pĀĀeci proĀ si takovou lahodu dopĀĀvat jen jednou v roce, ne? No - ale podruhĀ se nĀ to uĀ nevyvedlo. NĀjak na to nepĀĀi&scaron;la ta sprĀvnĀ nĀhoda... A teĀ - proĀ tohle v&scaron;echno: protoĀĀe jsem prĀvĀ ĀĀetla bĀjeĀnĀ, skvĀlĀ a docela urĀitĀ nesmĀrnĀ lahodnĀ recept, o kterĀm si myslĀm, ĀĀe by takĀ nemĀl bĀt jen "vĀnoĀnĀ"... Je to vzpomĀnka prĀvĀ jen ty necelĀ dva mĀsice starĀ a pevnĀ vĀĀĀm, ĀĀe vĀm pĀĀjde stejnĀ v h mĀ, protoĀĀe je v podstatĀ dietnĀ: **BRAMBOROVĀ SALĀT MĀCHANĀ V ROKLI** DĀlĀm salĀt z horkĀch brambor, m koleĀko. Zaleju nĀlevem z horkĀ vody, ve kterĀ rozpustĀm cukr, sĀl a hoĀĀĀici, ode v&scaron;eho pomĀrnĀ dost, musĀ to bĀ hodnĀ ostrĀ. Do tĀch horkĀch brambor se to pak krásnĀ natĀhne. PotĀ pĀĀidĀm nakrĀjenĀ salĀm, okurky - samo sebou domĀcĀ (loni 108 lahvĀ, pĀĀĀelĀ mi pĀĀezdĀvĀjĀ Fruta), vaĀĀenou mrkev, celer, petrĀel; opĀt krĀjenĀ koleĀkem, oblanĀ hrĀ&scaron;ek a cibuli. Nakonec majonĀzu a pĀĀes noc odkapanĀ bĀlĀ jogurt (ten je&scaron;tĀ na&scaron;lehĀm - pĀĀipomĀnĀ pak trochu ĀĀeckĀ). Na jemnĀ kostĀky nakrĀjenĀ oloupanĀ dvĀ jablĀka, ĀerstvĀ mletĀ pepĀ a pĀĀĀpadnĀ nakonec vmĀchĀm vejce (opĀt pĀĀes koleĀko), to aby se nerozbily na ka&scaron;i. Mimoto je&scaron;tĀ dĀlĀm marinovĀ filĀ - jakoby rybĀ salĀt. Ryby uvaĀĀm v osolenĀ a okyselenĀ vodĀ s bobkovĀm listem, pepĀem a novĀm koĀĀenĀm. Pak v tĀ je&scaron;tĀ uvaĀĀm koĀĀenovou zeleninu, oblan&scaron;Āruju hrĀ&scaron;ek a vĀdeĀskou cibuli. NeĀ to vychladne, smĀchĀm majonĀzu opĀt s jogurtem, pĀĀidĀm sĀl, cukr, pepĀ a worchester - zase aby to bylo pikantnĀ. A pak uĀ jen do mĀsy vrstvĀm jemnĀ krĀjenou zeleninu a rybu, mezi to ochucenou majonĀzu. DobĀĀe upĀchuju, poslednĀ musĀ bĀt majolka, a nechĀm proleĀet. Jen pro dokreslenĀ: tenhle salĀt mĀchĀm fakt ve dĀĀezu a jogurtu jsem na nĀj spotĀbovala 3kg kĀby Makra... Hanah