

# Jiřánská Rendlík

Sobota, 07 červenec 2007

Víte máme chuřovou paměť? Tedy - nevím jak vy, ale já ji rozhodně mám. Stačí si vzpomenout a přímě cítím na jazyku chuř povidlových bucheta a vestkových koláčů se molenkou, co je kdysi moje maminka pekávala k sobotním obědům. Vždycky mi připadá, že maminka mnohem lépe pekla než vařila; i když její rajska je pro mně nezapomenutelná.

Ale zase musím uznat, že moje Aniřka ji umí líp...

Do svých jedenácti jsem vyrůstal jako hřkaný jedinák a často jsme s maminkou v neděli vyráželi na výlety, s buchlembem v chlebníku, který jsem nesl na rameni. V zimě i v létě, někdy k Senohrabům v Zlenicím, někdy jen do Prokopského údolí; mě dťství bylo nádherně provoněno buřtmi opěkanými na klacku. Snad odtamtud pochází má láska ke grilování. Potom se narodila má sestra a bylo po výletech a po buřtech. No uznejte, jak jsem ji mohl mít rád? S tím, jak odrůstala, měnilo se vě... A tak jak dťvě já s maminkou lítal po kopcích, lítaly ony dvě po galeriích. Má ubohá sestra nikdy neochutnala vařiv buřt na klacku opeřený, často i popelem pokrytý (to když klacek přehořel a lah do ohně) (copak bych ji tam mohl nechat?). Sestra s maminkou jezdily i na prázdniny jinam než já, a z jednoho léta na Rujaně si maminka přivezla "Eintopf". Tedy ne hrnec, ale recept a lásku k němu. Jak to, že po věřitě té lásce k peření - protože péct se musí s láskou, má-li to dobře dopadnout - náhle získala náklonnost k hrnci, kam se vě nahází a pak do talířů nandá něco tak nechutného? Ne, říkal jsem si, to nikdy nepochopím. Eintopf se tím pádem pro mne stal synonymem pro fujtajbl.

Ale čas pádil kolem nás a já pochopil, že eintopf jsou vlastně dvě slova, je to "něco" co se uvařívá v jednom hrnem. Nemusí to nezbytně být fujtajbl (i když pochopitelně má ně), a jeřt k tomu ubude nádobí na mytí. Takový buřtguláš i leřo jsou vlastně eintopfy, ostatně věřechny guláš věřechny rovně, stejně tak ta řzná duřená hovří, co se jimi Amerika hemří. Věřechny ovšem do kategorie fujtajblů řadím, to zase

Jako řeba Tuna caseroll. Kdo ho neznáte, buřte rádi, kdyby vám to někdo nabízel, tak honem nohy na ramena a pryč do polí a do lesů. Pokud to snad někomu chutná, ať se mi ozve. Budu kroutit hlavou a modlit se za jeho spásu. Nu, a jsem u dneřního receptu, o který bych se s vámi rád podělil. Sice jsem ho nevymyslel, nicméně ho mám rád. Tak moc, že jdu honem vyndat kus masa z mrazáku, a až dnes večer přijde Aniřka moje milovaná z práce, bude se servírovat:

Jiřánský rendlík  
 Ingredience: 1 kg hovřzího masa, nakrájeného na kostky jako na guláš; olivový olej, červené víno řesnek, tolik kolik kdo rád, ovšem nepřete to, dávejte tam celé stroučky, oloupané jen z toho nejhoršého 2 menřící cibule, taky v celku, sloupnuté jen z řch slupek, co odpadávají bobkový list, tymián, nové koření, 2 hřebíčky, pepř a sůl 1 říce rajskeho protlaku pomeranřová řa Připrava:

Rozpálíme olivový olej, na něm osmahneme maso. Pak zalijeme takovým množstvím červeného vína, aby věřech maso bylo ponořené (potřebujeme asi 3/4 l vína). Přidáme neoloupaný řesnek, bobkový list, tymián, petrřelku, nové koření a pepř, kousek pomeranřové řy, 2 hřebíčky, 2 nekrájené cibule, a asi říci rajskeho protlaku. Osolíme a a minut vystavíme prudkému varu.

Pak oheř ztlumíme a dál necháme jen tak hezky probublávat - bez podlévání; do té doby, než je maso měkké, skoro se rozsypá a řava je přkně vazká a lesklá.

Pokud to připravíte den předem a necháte rozležet, chuř se přímě zněkolikanásobí. Uvařte si k tomu řstoř posypejte dobrým strouhaným sýrem.

Dobrou chuř a krásnej den vám věřech přře Michal, Boise. P.S. V kotlíku to nevařte... to je jen taková vzpomínková reminiscence na Michalovy pradávnej výlety s maminkou :)))