

# JAK JSEM VAA~IL KNEDLE (NEJEN)

Pondělí, 24. února 2014

Houskové knedlíky jako od maminky! Ha, ve snaze dohnat a předejhnat kuchařské umění mé ženy a mé matky jsem jednou pokusil o domácí kynuté knedlíky. Díky jsem vyhnal ven na pískoviště, ženu na nákupy a pro jistotu jsem ji vybavil i nemalou finanční částkou a oznámil jsem všem, že kdytáta nechají kralovat v kuchyni, bude k obědu ta nejlepší svíčková s houskovým knedlíkem, jakou neumí uvařit ani babička Tylda.

Žena jsem je doporučil nakoupit brusinky, abych mohl lahodnou manu korunovat tou skvělou zavaženinou. Menu bude jako v Interkontinentalu. Jo, Interkontinental - tam jsem taky nebyl. Podle kuchařské knihy po babičce jsem ji raději neodvažoval začít svůj boj s knedlíky, a proto jsem volil nejprve to, co už umím. Přeci jen se mi slovní spojení "vezmi zadávací mísu, vrať do toho pár kopy vajec a hnísti zapoň" nezdálo dost moderní na dnešní dobu. Nalistoval jsem tedy jinou kuchařskou knihu, kterou jsme dostali svatebním darem od manželčiny tetičky Berty. Recept na svíčkovou s knedlíky tam začínal nalozněním a Pročkováním masa. Ejhle, jak snadné se to po přeměně zdálo. V lednici na mě čekalo masíčko temné rudé barvy, odhadem tak přes jedno a půl kila. Jaká dobrotá nesmírná se z něj stane mávnutím kouzelného proutku a přímým mé mužné ruky! Maso jsem zdatně pročkovoval slaninou. Přiznal jsem se u toho do prstu jen jedenkrát. Inu, co, moje krev je stejně červená jak hovězí, říkal jsem si, však mi občas kamarádi u piva astují nějakým tím hovězím jménem.

Pak se dostala na řadu kořenová zelenina a sladkokyselý nálev. Co na tom, že se prý má maso nalozit nejlépe přes noc? To je jedna stránka věci. Jsem přece inženýr a ten si umí poradit se vším. Co nedožene mas, tomu se dá dopomoci dřívemyslnou technologií. Tak například když se má něco marinovat ve studené tekutině a v lednici i na jiném chladném místě, tak zcela jistě účinky získáme pomocí zvýšené teploty a tím i za kratší čas. Dal jsem tedy nálev vařit, a celou kuchyni zaplavil tak štiplavý pach z octa, a jsem sám zaslzel nad ubohým masem, no, nechtěl bych se v té lázni máčet, otevřel jsem všechny okna v kuchyni a vypustil psa ven, protože tam se mnou nechtěl zůstat. Zbabřelec.

Díval jsem se, jak maso v hrnci změnilo barvu na světle béžovou, no, věc už nevypadala jako to hovězí, co jsem předtím držel v ruce. Přiklopil jsem na hrnec poklicí a uvažoval, jestli ji zatím ještě nechám tak. Mezitím jsem se pustil do knedlíků. Nakrájel jsem housky, že bych mohl krmit pod mostem labutí dobrých čtrnáct dní v kuse; však ony budou ty knedle kypět a chutnější. Mouky raději víc, však jsem dal dost kvasnic. Knedle budou jako oblázky, jen se rozplynou a všichni si budou chtít do nekonečna přidávat. Za chvíli jsem musel vymístit mísu za vřesí, a to jsem tam ještě zdaleka nedal všechny ingredience... Housky se nevěšelo ani do vřesí mísy, musel jsem tedy vzít manželčinu prádlo. Teprve to byla ta správná velikost. Ovšem teprve jsem zase trpěl nedostatkem vařičky. Nic naplat, dobrá byla ještě ta pávodní kuchařka po babičce, která radila, abych ruku obnášil a po prádní rukou hnětláto, jen tak prý docílím přádného propracování a hladkosti láta. H jsem a hnětl, a mi ruka málem upadla. Ani jsem si nepovšimnul, že mi tam zůstal i snubný prsten. Usoudil jsem, že je přádní prohněteno, když už jsem přestál cítit prsty a začaly mě chytat křeče.

Přičekal tedy na řadu krok číslo tři, maso dát péct. Jak se zapíná trouba, jsem věděl. Raději víc, než aby nepropečené, napadlo mě. Ještě bychom mohli dostat nějakého svalovce nebo tasemnici. Pustil jsem tedy troubu na nejvyšší teplotu a pekáč s masem a zeleninou do ní vložil. Co znamená podlít vodou jsem pochopil v okamžiku, kdy se z trouby začal linout slabý dým. Nic nebylo ztraceno, vaření, maso dostalo tu správnou vypečenou barvu a houpalo se na vodě voděnce a peklo a dusilo a vonělo. Láto na knedle zatím vesele kynulo, dmulo se a vzdouvalo utřku. No, zas tak moc nevzdouvalo, a já jsem si až přiklopil likvidaci obalu od mouky všiml, že to měla být jiná. Jak moc má vadit záměna hrubé mouky za hladkou? Určitě nijak, budou ty knedle jemnější, hladší. Tak. Hlavně klid!

Nejlépe jsem si poradil s mixérem, když jsem mixoval do omáčky zeleninu. Jak nádherná byla tahle část úkolu, jak skvěle funguje ten úžasný kuchyňský pomocník, a nechápu, proč ho žena nemá ráda a používá stále ten starý malý do ruky. Uklidil jsem si stůl, rozložil na něj robota a kochal se při jeho sestavování. Semhle ten podstavec, na to nasadit tuhle hřídelku, na ni dát tenhle kroužek a na to zase mísu a přiklopit to víkem.... a zrada, zpátky, ještě tam přidat ty krouhací nože, tak a ještě tuhle přiklopit a spustit, jeďa, ne tak naráz, aha, takže nejdáv jen pomaloučku, nechat rozběhnout, ták, a už to valí. Tahleta stará mačinka patřila ještě mé mamince a jak se lapa, panečku. Jako hodinky.

Zatímco jsem ješkarontě pekl maso, protože se mi zdálo, že nechce nějak změkknout (zatímco to byl zasloužit v tom krámu probá h prodávají), se mi povedlo udlat omáku jedna báse. Asi by se měla okyselit, zdála se mi nějaká nasládlá. Šup tam s octem. A jeje, jaksi se mi ta kyselost vysráela do malých hrudek. Asi nekvalitní ocet. No, ješkarontě mám ten mixér, hrudky se povedlo rozmixovat z velkých chuchvalců na malé sněhové vločky. Ostatně, kdo ví, co ješkarontě z těch surovin není v dnešní době taky nějak ošizené.

Když jsem konečně pochopil, že maso v troubě prostě změkknout nechce, že si to rozmyslelo, tak jsem se pustil o Těsto mělo odhadem správnou konzistenci, vyválel jsem tedy knedlíky takové, jak je znám ze samoobsluhy. První nezdar byl zpřesobem tím, že jsme doma neměli dost velký hrnec. Musel jsem proto udlat knedlíky menší. Jestli va v páte nebo ve vodě, to nebyl problém. Ale s utřkou připevněnou k hrnci by se mi ani tyto knedlíky nevešly, tak bylo jasné, co dál. Přes varu došlo k neekané reakci přilí tvrdé vody a měkkého těsta. Zatímco voda asi změkla, tak knedlíky začaly tuhnout. První na dotyk připomínal molitanovou vycpávku z autosedačky. Pokusil jsem se tento nedostatek napravit delší dobou varu, ale to zase vytvořilo z kyprého knedlíku obrovského slimáka křehkého s huspeninou. Těti knedlík byl sice nerozplizlý, zato uvnitř syrový. Čtvrtým knedlíkem jsem psovi stvořil pendrek k aportování.

Pátý knedlík jsem nechal totálně rozvařit, když jsem zachránil černé maso z trouby, o které jsem byl přesvědčen, že jsem ji dávno vypnul. Od dalšího pokusu jsem byl vysvobozen příchodem manželky s dětmi. Jaký anděl je má žena... Děkuji bohu za to, že jsem si ji vybral. Namísto brusinek přila dom s rýžovým igelitovým pytlíkem a čtyřech plastových talířích zabalených do alobalu nesla voňavé a teplé kung-pao s nudlemi a plí koleček okurky a osminkou rajčete z blízké asijské restaurace, a to včetně pořízené za stravenky bratru za padesát korun za porci. Jo, není nad to mít doma skvělou, chápavou a tolerantní ženu. BEDĚCH