

## SOUTĚŠÁ½NĚ• POVĚDKA - VIII.

Středa, 12 prosinec 2007

Když jsem přemýšlela nad příhodou ze začátku mého kuchaření, vzpomněla jsem si, jak mi jednou do vařené kovové polévky spadla volně poletující andulka a z kovové polévky jsme rázem měli polévku andulkovou. Nevím, zda se jedná o příhodu zajímavou, ale rozhodně se nejedná o příhodu vtipnou, což jsou hlavní kritéria k hodnocení úspěšné soutěže.

S tím bych asi neuspěla, a tak jsem se snažila vybavit si něco jiného. Až jsem zamýšlela mozkové závitky jak chutnější a zajímavější a vtipnější mě nenapadlo. První bramborové knedlíky rozvařím snad každá a spálit je umí také kdokoli. Tak jsem se chtěla smířit s moulenkou, ale se této soutěží nezájímám. Pak jsem se ale rozhodla přijmout výzvu trošku jinak a doufám, že to nebude až takové uchýlení od tématu, které by bylo hodnoceno o dva stupně níže. Rozhodla jsem se totiž provést hloubkovou studii mužské kuchařské dle vzorkových typů, se kterými jsem měla možnost se setkat. Konec konců - pánských úspěšných do soutěže moc není, a tak mohu mluvit jakoby za všechny (Pozn. v rozboru jsou vynechány kuchařské profesionálové.) I. Do první skupiny patří muži, kteří zásadně nikdy nevaří, jsou natolik líní anebo v tomto směru natolik nezájemní, že zvládnou maximálně namazat chleba máslem a otevřít konzervu sardinek. Do této sorty patří můj tatínek, ať už jakkoliv, a zručný, uvařit dokáže ale a to jen díky tomu, že existují varné konvice. Pochybuji, že vůbec ví, jakým způsobem se aktivuje kuchyňský sporák (a myslím, že to ani nechce vědět).

II. Ve druhé skupině se nachází muži, kteří jsou schopni uvařit, jsou-li k tomu okolnostmi. V jejich případě nikdy není jisté, zda započaté dílo dokončí a pokud ano, zda toto jídlo bude použitelné a k dalšímu použitelné. Typickým příkladem kuchařské z donucení je můj syn, který začne vařit, když já odjedu na trnávku a po jednom týdnu konzumace párků, hamburgerů a hranolek dostane závaživě potře. Ať koliv si jinak potrpí na dobrou krmí, dostane-li se k vaření on, netrvá až tolik na kvalitě a kreativitu. K uspokojení chuťových pohárků mu rázem stačí přímá mučená flaska s rozvařenými bramborami, dál jeho kuchařská fantazie skutečně nejde. Anebo se přemáhá heslem "V jednoduchosti je krása". Bohužel (k mé lítosti) - jednoduchost jím připravovaných pokrmů je nepřijatelná k zanechání kuchyni. Takže po návratu z dovolené mě s otevřenou náručí vítá kuchyň zaobalena ze všech stran tukem kapajícího ze stropu a stékajícího ze stěn. Abych i nadále mohla na kuchyni využívat, musím umýt všechny nádoby, které synek vytahal i z těch nezapadlých koutů (z kterého odstranit zbytky plesnivého neidentifikovatelného jídla), z okna sekrabat pozůstatky jakéhosi tuku (možná bramborové kaše - nelze určit), psovi odlepit z chlupů ublemtané skořápky od vajíček, vařící kávu vyčesat ze srsti mořčinky, omýt skřivky, vydrhnout černé skvrny ze sklokeramické desky na sporáku, sekrabat umavný vrchní nátěr stropu (stejně už začal opadávat) a následně nechat vymalovat. Je snad zbytečné podotýkat, že po úklidu své kuchyni bývám zralá na 14denní dovolenou, ovšem strach už mi nedovolí udělat stejnou chybu dvakrát. Nakonec ale během roku na tyto útrapy zapomenu a další léto jedu na dovolenou znovu, čímž se dostávám k jedinému pozitivu celé věci - každá rok máme nově vymalovanou kuchyň. Na základě své zkušenosti mohu důvěřivě potvrdit, že první typ mužů je pro život daleko snesitelnější než druhý. I když je v kuchyni naprosto nepoužitelný, alespoň nepřidává práci navíc.

III. Pak existují muži, kteří se vaří a jsou schopni uvařit jakoukoliv klasiku. Jejich výtvoři sice postrádají nápad a experimenty, ale chutnají dobře. Muži z této kategorie jsou konzervativní, nevaří žádné delikatesy ani žádné jídla, z jejich názvu nepoznáte se jedná o pokrm o japonský pokrm "Nejneobohospodářstvími pozemky jsou louky na území". Tito muži nepodléhají kuchařské váni a ke sporáku se postaví pouze tehdy, políbí-li je jakási múza. Ažel bohu, nestává se tomu tak často, jak bysme si my ženy kdy představovaly... Do této skupiny bych zařadila svého manžela. Dokáže stejně dobře uvařit moravské vrbce, jako nasmažit kopy bramboráků, a upéct nadýchané koblihy. Až je takový muž hodný závidět od svých vlastních mužů z I. nebo II. kategorie, nutno podotknout, že i tak dokonalého muž skrývá jistá úskalí. Takový muž se totiž díky tomu, že neobývá kuchyni často, v prostoru orientuje. Přemáhá svého majstráky tak potěbuje nepřetržitou asistenci osoby, která jeho neznalost terénu kompenzuje. Výroba tradičního moučnicku pak muž probíhá následovně: Manžel: "Jdu upéct bábovku." "No to je skvělé, zrovna mám chuť na něco sladkého." Manžel: "Ale nebudeš; se mi tu motat a křafat mi do toho." Já: "To víš; že ne, já si aspoň v klidu umeju okna v obýváku." Manžel: "To bude nejlepší." "Po chvíli - Manžel: "Kde máme formu na bábovku?" Já: "V kredenci." Manžel: "Kde v kredenci? Tady nic takového není." Já: "Skřivka vlevo dole, pravá dvě." "Je slyšet; et in." "Nádoby a kutáleni pokliček po podlaze." Manžel: "To je bordel, jak se v TOMHLE máš; vyznat?" Slézám z okna, myju si ruce a jedním pohybem vyndávám formu ze skřivky. Manžel: "Tam bych to teda nikdy nedával." "Po další chvíli - Manžel: "Tady v tom receptu píseň, že se má použít polohrubá mouka. To je ale jedno, jaká se tam dá mouka, ne? Máš dát i hrubou, když tou samou budu vysypávat formu?" Já: "Když píseň polohrubou, tak dej polohrubou a ne hrubou. Nemáš; si to nahrazovat, jak tá zrovna napadne." Manžel: "A kde ji máš;? Já jsem našel jen hrubou." Já: "Ve skřev; prostě první police vlevo..." Rozhoduju se, že mu tu mouku raději najdu, než zdemoluje plnou spírny. Znovu slézám z okna, myju si ruce a vyndávám mouku. Manžel: "Tady píseň: 3 střední velká vejce. Jak vypadá střední velký vejce?" Já: "Není ani malý, ani velký, tak akorát." Manžel: "Aha. To jsi měla přemýšlet." "Má se tam přemýšlet asi jedna osmina mléka. Co myslíš tím asi? Jednu osminu, míš jednu osminu nebo víc jak jednu osminu?" Já: "No, dej o trochu míš, a když se ti tásto bude zdát moc hustý, máš; přemýšlet." Manžel: "To je skřev; lendrián, co je tohle za nepřesnej recept!" "Opět slézám z okna, myju si ruce a přemýšlám do kuchyni. Snažím se manželovi pomoci se zaděláním tuku. Manžel: "Néé, já si to udělám sám, nechramej mi to! Jdi si skřev; mudlat to blbý vokno." Já: "Dobře, tak se máš; ale na nic neptej." Manžel: "Nó, to je hrozný problém mi normálně odpovědět." Já: "Vždyť jsem ti odpověděla. To se nedá přemýšlet; urážet, protože taky z mouce a na velikosti vajec." Manžel: "No prosím! Kdyby nenapsali střední velký vejce, ale jak přemýšlet; velký to v

má bejt, tak by nemuseli psát asi 1/8 mlíka. Jak pak má lov k vařít! A víš, co, jdi pryč, zbytečně má rozptyluješ, já pak zapomenu, co u mě jsem tam dal a co je to ne." Vracím se do obýváku a zařinám mýt druhé okno. Manžel: "Kde máme rumovou tresku?" Já: "Nemáme rumovou tresku." Manžel: "Ty nemáš rumovou tresku? Co to je za domácnost, kde chybí rumová treska?" Já: "Tak ji nahraď rumem." Manžel: "No to je zajímavý. Polohrubá mouka se hrubou nahradit nesmí a najednou mám tresku nahradit rumem. To se jako smí." Já: "Panebože... mně z něj snad jebne." Manžel: "Co jsi řekla?" Já: "Ale nejdou mi tu vyčistit ty mušince. To je hrozný, jak ty mouchy se\*ou. A má se\*ou taky." Manžel: "Tvoje starosti bych chtěl mít." A tak dále... Nutno dodat, že manžel bábovku nakonec zdárně upeče a je skvělá. Nutno dodat, že kuchyň po sobě vzorně vyčistí, nádobí umyje a uklidí. Do těmto nutno dodat, že nádobí uklidí na jiné místo odkud jej vzal, tj. na místo, které jemu pádipadá jako více vyhovující. Problém spoívá v tom, že jde-li po pár dnech vyndávat formu na bábovku, na místě obvyklém ji pochopitelně nenaleznu. Bohužel - manžel si ji nevzpomíná, kam formu uklidil, a tak nemohu péci bábovku až do té doby, kdy formu mimoděk objevím mezi svátečním porcelánovým servisem.

IV. Do čtvrté skupiny spadají muži gourmeti, milovníci jídla a labuřníci. Nevařím proto, že by museli zrovna napadlo, ale z důvodu, že jim to není požitkem. Jejich kuchařský um je mámo kreací na dané téma a do konečného výtvaru vloží kus sebe samého. Většinou si vyberou nějaký recept podle Edouarda Pomiane nebo alespoň od Jamie Olivera a s fantazií i s citem pro vzhled jej přemění v recept úplně nový. Výsledný efekt bývá vždy dokonalý (jak by řekl "Je to luxusní") a kuchař také za něj oekává neutuchající chválou. O pokrmu nutno věst zaslouženou konverzací ve smyslu: "Ta terina z husích jater má příměsí ořechů a křemíku. Jedná se o pinie?" Ze zážitku konzumaci bude nakonec po několika následujících dnech, nebo pro svatý delikátní pokrm vyčerpá celosvětové rozpočty. Muž ze čtvrté kategorie totiž nikdy nekoupí vepřovou plec a sádkovanou rýži ve slevě. Muž ze čtvrté kategorie argentinskou svídkovou, amerického humra, zaručeně pravé shitake, sušenou mořskou řasou, pastu wasabi, prosciutto sušené na italském sluníku a Chateau Canon La Gaffeliere, ročník 2002. Do této skupiny zapadá můj bratr, gourmet mrcnutý gurmánem. Rád a dobře jí, stejně rád a dobře i vaří. Kulinářství je jeho koníčkem, kdy o jídle zrovna nemluví, tak na něj aspoň myslí. Ve své miniaturní kuchyni dokáže připravit fileť z bretaňské kamba v kaštanovém pyré a vepřovou panenku pečenou v pergamenu s mandlovou omáčkou, za které to pokrmy by nemusel stydět ani Gordon Ramsay. Možno by se zdálo, že muž schopný takových kulinářských výtvarů je tím pravým pokladem do každé kuchyně, nutno si ovšem uvědomit, že pokud by se takto měly stravovat například malé děti, zaručeně by je opařený červený humr s černými kukadly rozplakal a kaštanové pyré by jim vyvolalo dávný reflex, nehledě na to, že ve finančně méně zabezpečené domácnosti by po několika dnech následujících po hodech byla rodina nucena stravovat se více než skromně. Z výše uvedené analýzy tedy vyplývá, že nejpřijatelnějšími kuchaři jsou pro typickou českou domácnost ti ze 3. kategorie. No, nejsem já klikař? PS. Zrovna večer se jal můj manžel připravovat sardinkovou pomazánku. Použil ruční elektrický mixér a vzhledem k tomu, že zvolil nízkou rychlost, neúměrně tomu vysoký počet otáček, začaly v neuvěřitelné rychlosti od sekáčů mixéru odlétávat cucky masla spojeného s ječmenem a masnými rybími kavičami. A to mámo na první pohled přivedlo k tomu, že jsem umyté okno o výzdobou a na vánoční nařazený parapet se všemi jablky, ořechy, hvězdičkami, svíčkami, piňoňkami. Když jsem spatřila vedlejší efekt přípravy rybí pomazánky, nejdříve jsem myslela, že to sáhne o zem a nadcházející vánoční svátky strávím na jednotce intenzivní péče. Poté, co mi manžel začal tvrdit, že ty plivance vypadají jako sněhové vločky (byť poněkud pinavě) a že tím vlastně dotvořil vánocí atmosféru v kuchyni, pojala jsem chuť vzít pomazánku a "zasněžit" s ní manželovu zamilovanou zrcadlovku NICON. Nakonec jsem dostala záchvat smíchu. "No jo," durdil se manžel, "to si to zejtra zase přete celá Kudlanka, co?" "Když se sami: takové vybití přece nelze neakceptovat... No ne? Míša"

UPOZORNĚNÍ - Soutěž trvá do 20. 12. 2007. Prosím, texty posílejte na adresu: redakce - zavináč - kudlanka.cz díky, d@niela