

## SOUTĚŠŤ 1/2 NĚ • POVĚDKA - XII.

ÁĚtvrtek, 20 prosinec 2007

Moje babička razila heslo, "Álovák má být blbej, ale musí si vřadyčky vřadit rady". Tak jsem byla vychována a tak vychovávala svoje děti. Pro případ, že by měly pševedly do blázince, nebo rovnou na krchov (protože dětičky vzorově kočky rozhodně nebyly), aby se dovedly o sebe postarat a nebyly odkázány na cizí lidi. Aby se v budoucnu kluci nemuseli oženit s nějakou satórií jen proto, že umí vařit.

Tak jsem je systematicky učila věšemu dělejšímu pro život, tedy uvařit, uklidit, vyprat si - a tak dále. Netužila jsem, že je vlastně vychovávám k tomu, že se snad neožení vůbec. Takže milé dávy, jak už jsem několikrát psala: krmte ty bestie dobře, jinak se nevdáte. Nevím, jestli je to přímou láskou - ale "co, co je pro vdavky nutné" jim rozhodně aludkem prochází. Když Áas oponou trhnul, padly závory na hranicích a mé děti vyrazily svata. Ten mladší se jednoho léta vydal do Francie, kde se uchytil u jedné vinařské rodiny. Čhtla bych podotknout, že pověsti, jak jsme se tu za komárů flákali a jak se tu nemuselo dělat - se nezakládají na pravdu. Ano, byla určitá skupina lidí, která se rozhodně neseděla - a mám pocit, že jsou to pořád ti samí - ale lidé oběděli a se z něj kouřilo. Proto synek vychovaný fabrikou, ve které se vyučil (a kde se s dělnickou tšídou rozhodně nemazil), udivoval Francouze svou pilí a pracovitostí. Navíc, i když neuměl francouzsky ani slovo, má ten dar, že se domluví s kýmoli - třeba i s Marčanem, bude-li to nutné. Mj. tento dar se u nás v rodině dědí. Navíc má to, co tu máme všichni, ale nevědíme si toho - Francouzi to nazývají "Charme Slavonique". Nakonec to dopadlo tak, že nebydlel na ubytovně, nýbrž s majiteli vinice v jejich domě. A samozřejmě, že s nimi i jedl. Jednou rodina odešla na vešer tím pádem se nevařilo. Viktor byl vyzván, aby si prostě "něco vzal". Synkovi se zastesklo po domově a protože tam má haldy kvalitní zeleniny a to i takové, kterou viděl poprvé v životě, rozhodl se pro své odvětví zamilované jídlo - tedy francouzské brambory. Postup všichni znáte. Pokrájíte oloupané brambory, zeleninu, osmahnete cibulku a všichni se smíháte spolu se smetanou, ve které jsme rozšlehali vejčka. Osolíme, okmínujeme, okmínujeme a dáme péci. Potože ho tenkrát přepadl opravdu velký stesk po domově, udělal si oblíbené jídlo do nejvyššího kastrolu, který tam našel. Do takového, ve kterém by se mohlo pohodlně vykoupat manžel. Jídlo se povedlo, syn se nacpal k prasknutí a těšil se, jak si bude alespoň další den debuřovat... Ale nebylo tomu tak. Když se ráno probudil a hodlal si dát bohatýrskou snídani, našel prázdný a doslova vyletěl - nezbyl tam ani atom lahodné krmivo. Mezitím se přitrousila do kuchyně rodina vinařská a přela ódy na vynikající jídlo, které noci tak krásně vonělo... ááá, a že prostě neodolali. A co že to je? Nu, s francouzskými bramborami ve Francii to má stejné, jako se španělskými ptáčky ve španělsku a ruskými vejci v Rusku. Když jim tedy sdělil, že přeci bylo jejich národní jídlo, tedy "Francouzské brambory", dost se podivili. Avšak jídlo mělo takový úspěch, že je musel uvařit rodině ještě několikrát a oni ho později i zařadili do svého repertoáru. Překládám vám, které hodlají oslnit - (cože se jim pokaždé povede). Ovšem ne jako brambory francouzské - nýbrž jako "Pommes du Terre Tchèques" - tedy "brambory české". Alena Puntíková UPOZORNĚNÍ - Soutěž trvá do 12. 2007. Prosím, texty pošlete na adresu: redakce - zavináč - kudlanka.cz díky, d@niela