

## Jahelník

„Víš, co bych si dal k obědu?“ otázal se manžel. „No to nemám tušení,“ odvětila jsem a v duchu jsem si řekla: „Co jiného by to mohlo být, než řízek a bramborový salát“. Řízek nejlépe z krkovice, ten by manžel mohl jíst každý den. „Já bych si dal jahelník“, zasníl se můj muž a mně spadla brada. „Jako ho dělávala moje máma“, dodal ještě nostalgicky. „Tak tos mě, hochu, dostal,“ říkám si a jsem překvapena. Vůbec netuším, jak se takový jahelník dělá a zda máme doma potřebné ingredience. Nejspíš ne. „Tvé přání je mi, miláčku, rozkazem“, odpovídám. Už ale vím, že dnes jahelník nebude, neboť nejprve musím nastudovat, co příprava takového jídla obnáší. Usedám k počítači a pátrám. „Jahelník budeš mít zítra“, slibuji a sepisuji si seznam potravin, které musím nakoupit.

Jsme spolu přes 40 let, nepamatuji si, že by jeho maminka jahelník někdy dělávala a nikdy jsem ho u ní nejedla a ani manžel ho později ode mě nevyžadoval. Protože chovali prasata, husy, kachny a slepice, bylo v jejich rodině hlavní surovinou k přípravě jídla vepřové a drůbeží maso, sádlo a uzeniny všeho druhu, a to ve dnech všedních i svátečních. U nás doma se jahelník na jídelním lístku nevyskytoval vůbec.

Do manželství jsme vstupovali každý s jinými stravovacími návyky a dalo trochu práce se sjednotit, ale i v současné době si každý občas ujedeme na tom svém. Manžel se v nestřeženém okamžiku zakouká do bůčku a já zase tajně slupnu na posezení celou čokoládu.

Dětství jsem prožila u babičky a dědy na venkově. Bydleli jsme v nevelké vesnici blízko Chlumce nad Cidlinou. Měli jsme malou zahrádku, na které jsme pěstovali zeleninu a ovoce. Babička si založila bylinkový záhonek, kde měla petržel, pažitku, majoránku, libeček, mátu a tymián. Také jsme chovali několik slepic a králíků. I když vše bylo v malém měřítku, obohacovali jsme si docela dobře jídelníček produkty z našich zdrojů. Vracím se myšlenkami do doby, kdy mi bylo 8 let, to se psal se rok 1965. Jako děti jsme moc sestavu jídelníčku neřešily, kolikrát jsme popadly chleba namazaný sádlem, vylepšený trochou hořčice, eventuálně cibulí a hlavně, že jsme hned mohly vypadnout ven. Sádlo vůbec bylo důležitou surovinou v kuchyni, zvláště na venkově. Používalo se všude tam, kam dnes dáváme olej a v některých případech sloužilo jako základ podomácku vyráběných masť. V hlavě mi ale utkvěly nezapomenutelné snídaně. Den co den, kromě soboty a neděle, kdy jsme mívali kakao a loupáky, snídaní tvořila miska s chlebem nakrájeným na malé kousky, zalitá oslazeným

horkým mlékem. Chléb se v mléce mírně rozmočil a vzniklá směs se jedla polévkovou lžící. Taková snídaně dovedla zasytit, jen jsem musela prvně důkladně prozkoumat, zda se do jídla nedostal škraloup, což se stávalo poměrně často. Vůbec jsem si netroufla protestovat, že takovou snídani nechci, to nastalo až o mnoho let později, ale tím se vysvětluje, proč dodnes nemůžu mléko ani vidět, natož pozřít. Ke svačině mi babička zabalila chléb s máslem, někdy s paštikou, sýrem, jindy se salámem, pitný režim se nijak zvlášť neřešil. Ve škole jsme dostávali mé neoblíbené mléko. Občas jsem si svačinu kupovala cestou do školy u Řeháčků. To byl takový krámeček na vesnici, kde měli všechno – od potravin, masa, hraček, drogerie, domácích potřeb až po hřebíky. Však to také bylo smíšené zboží. V regálech byly vyrovnány nádoby s kořením, které se nabíralo malými lopatičkami do papírových pytlíků, bonbony byly uskladněny ve skleněných dózách, mléko bylo v lahvích, droždí se poctivě vážilo a zrnková káva se mlela. Prodejna měla svoji neopakovatelnou specifickou vůni. Paní Řeháčková byla rozšafná paní vedoucí, měla stejně starého syna a tak pro nás děti měla pochopení. Když jsem jí podávala 5,- Kč na housku a 5 dkg šunky, spiklenecky na mě mrkla a malinko šunky přihodila a ještě se poptala, jak nám to jde ve škole a popřála hezký den. Někdy jsem šunku zaměnila za Kofilu, což byla čokoláda s příchutí kávy. Ostatně ta se vyrábí dodnes. V kombinaci s gumovým rohlíkem to byla neskutečná dobrota.

Babička vařivala různá jídla, některá jsem milovala, jiná mi pod nos moc nešla. Ale její rajská omáčka zahuštěná perníkem byla vynikající, zrovna tak kynuté jahodové knedlíky, ty byly nejlepší z jahod, které jsme si sami vypěstovali. Když jsme dostali za úkol nasbírat borůvky, udělala úžasné borůvkové knedlíky a jako bonus byl ten nejlepší borůvkový koláč na světě. S drobenkou. Vlastně po celý rok se využívalo sezónní ovoce a zelenina. Takže v létě se často podávala koprovka s vajíčkem, brambory s tvarohem nebo obalovaným květákem, dušená mrkev, kyselo. Houby do kysela jsme si nasbírali v nedalekém lese. Jako dezert býval často vanilkový pudink s piškoty a ovocem. Nedělní oběd se nesl ve znamení masa. Babička většinou uvařila svíčkovou s knedlíkem nebo upekla kuře či kachýnku, někdy byl králík. Toho jsem ale fakt nejedla, protože to byl jeden z těch z naší králíkárně a mnohdy byl již pojmenován. Později jsme od jejich chovu upustili. K nedělní siestě patřily kynuté buchty plněné tvarohem, mákem nebo povidly. Tvarohové jsem měla nejraději a tak jsem ještě do syrových udělala nenápadně vařečkou malý důlek, abych je poznala. Zvláštní druh buchty se jmenoval řepánky. Ty se pekly na podzim, kdy se sklízela řepa. Náplň se totiž dělala z podušené nastrohané řepy smíchané s mákem. Na řepánky jsem se těšila hned z několika důvodů. Za prvé se

mi líbilo čekání na to, jestli se nějaká ta řepka skutálí z náklad'áku a za druhé z důvodu očekávání dobrodružství, protože když se žádná řepa neskutálela, musely jsme s babičkou vyrazit na polní puch a dvě, tři řepky zcizit. Tato akce musela proběhnout zcela nenápadně, protože pole hlídal hlídač z JZD. Když se ani to nepodařilo, poprosila babička řidiče a on nám za úplatu, jakou jinou než za pár řepánků, pár řep ochotně nechal. Problém byl v tom, že řepu potřebovala každá druhá hospodyňka.

Nedělní odpoledne byl povětšinou čas, kdy k nám chodívala návštěva ze sousedství. Babička připravila obložené chlebičky, upekla voňavou bábovku a žloutkové věnečky. Prostřela v parádním obývacím pokoji, kam se jinak moc nechodilo, na stůl rozložila vyšívání ubrus a připravila broušené skleničky. Ten vyšívání ubrus mám schovaný, byla to také její práce. Podávala se káva, pánové si dali pivko nebo něco ostřejšího. Povídali si a pokuřovali svoje oblíbené Partyzáanky. Dámy popíjely likér či domácí vaječný koňak. Děti dostaly žlutou nebo červenou limonádu. Naši návštěvníci měli velké hospodářství, a tak nám donesli vždy něco na přilepšenou v podobě uzeného nebo škvarek zalitých sádlem. V době zabíječek přinesli zase maso, několik jitrniček a jelítek, tlačenu nebo prejt. A zásobovali nás vajíčky, protože těch našich pár slepiček to vážně nevytrhlo. Na oplátku dostávali něco z našich zásob, nebo jim babička napletla svetry či uháčkovala síťovky. Podobný výměnný ochod na vesnici fungoval docela dobře.

V létě jsme se vždy pečlivě připravovali na zimu. Zavařovalo se a nakládalo vše, co k tomuto účelu bylo vhodné. Ve sladkokyselém nálevu končily okurky, dělala se čalamáda a nesměly chybět kompoty z jahod, třešní, meruněk, hrušek a švestek. Vařily se marmelády, sušily se houby, bylinky a plátky jablek, tzv. křížaly. Na zimu dělala babička i zásobu vajíček. Vkládala je do pětilitrových sklenic a zalívala vodním sklem, což je vodný roztok křemičitanu sodného, který zaručí vejším tím, že ucpe póry skořápek, dlouhou trvanlivost.

Ze všech jídel jsem měla nejraději dukátové buchtičky. Ty si dal s chutí i děda, i když sladké zas tolik nemusel. Rád si pochutnal na uhlířině a já jsem se jen modlila, aby si ji k obědu zase neporučil. Babička mu ji vždy ochotně uvařila, protože ji sama také měla ráda, ale já to podivné jídlo přímo nesnášela. Buď jím brambory, nebo noky, ale smíchané obojí dohromady, byť se navrch přidala voňavá opečená cibulka a ještě třeba špek, se mi zdálo přinejmenším zvláštní. Ale uhlířina – to bylo jídlo jejich mládí a s tím se nedalo nic dělat. Oba pocházeli od Rakovníka, ale nevím, zda toto jídlo bylo pro tento kraj typické. Já jsem se uhlířině vyhýbala zrovna tak jako škvánkům. Ty se připravovaly z uvařených brambor a z mouky, směs se zalila vodou z brambor, pomocí

lžíce se vytvořily noky a ty se podávaly buď s mákem a cukrem anebo se upravily na slano tím, že se na ně dala osmažená cibulka. Ale takové bramborové placky, pečené přímo na kamnech, to byla jiná liga! Každý je chtěl, ale nikdo je nechtěl dělat. Když už jsme babičku přemluvili, aby je udělala, byly vždy výtečné a hned se po nich jen zaprášilo. Nejlepší byly s řepným sirobem, který si babička sama dělala.

Nepamatuji si, že bychom doma propočítávali nutriční hodnotu jídla a řešili nějaké indexy, jedli jsme to, co nám chutnalo, někdy také to, co dům dal, když zrovna bylo hlouběji do kapsy. Některé potraviny jsme měli jen na Vánoce, například banány a pomeranče. A ani maso nebylo vždy k mání. V podstatě se nenakupovalo, ale shánělo. Tohle všechno mi proběhlo hlavou, než jsem našla ten zaručeně správný recept na jahelník, o kterém se zmiňuji na začátku. Navíc jsem se dozvěděla, že naši prapředci, kteří jedli jáhly zcela běžně, ani netušili, že spolu s nimi přijímají skoro celou Mendělejevův tabulku prvků. Tak je zdravý a našemu tělu prospěšný! V domácích zásobách nám ale chyběly jáhly i sušené švestky. Zašla jsem do prodejny a potřebné ingredience nakoupila. Jáhly dokonce v biokvalitě, půl kila za 45,00 Kč. A doma jsem se pustila do práce. Manžel se s chutí přidal, smířen s tím, že si na jahelníku pochutná až další den, protože jsme chtěli nechat švestky pěkně rozležet ve slivovici. Pak jsme postupovali přesně podle receptu a doufali, že se dílo podaří. Když už byl jahelník v pekáčku pěkně růžový, vyndali jsme ho z trouby a posypali cukrem. Pak jsme ho slavnostně nakrájeli a naservírovali na talířky z cibuláku, které máme po babičce. Chutnal výborně a byl dobrý i studený. Manžel byl nadšen, nevím, zda to bylo tím, že jsem mu vyšla vstříc nebo zda mu jahelník vážně tolik chutnal anebo že se prostě vrací do dětských let.

Jahelník jsme dělali podle tohoto receptu, protože původní od manželovy maminky se nezachoval:

Suroviny:

- mléko 1,5 litru
- jáhly 300 gramů
- švestky 300 gramů (vypeckované, nebo 250 g sušených)
- cukr moučkový 180 gramů
- tuk 80 gramů

- slivovice (na naložení švestek, nemusí být)
- skořice (mletá)
- sůl 1 špetka
- tuk (na vymazání pekáče)
- cukr moučkový (na posypání)

Na zalití:

- mléko 1,25 decilitru
- vejce 2 kusy

Postup přípravy

Švestky zalijeme slivovicí a necháme stát do druhého dne.

Přebrané jáhly spaříme horkou vodou, zalijeme je mlékem se špetkou soli, kouskem tuku a trochou cukru a pomalu je uvaříme doměkka. Polovinu uvařených jáhel rozložíme na dno dobře vymazaného pekáče, poklademe je odkapanými nakrájenými švestkami, posypeme cukrem a skořicí a zakryjeme druhou polovinou jáhel. Vše zalijeme mlékem, ve kterém jsme rozšlehali vejce a povrch pokapeme zbylým rozehrátým tukem. Pekáč vložíme do trouby vyhřáté na 160 - 170 °C a pečeme asi 30 minut, dokud povrch nezrůžoví.

Hotový jahelník posypeme cukrem, nakrájíme a podáváme teplý nebo i studený.

Poznámka k receptu

Místo mléka můžete na zalití použít i smetanu a sušené švestky nahradit jiným ovocem (jablky, meruňkami nebo hruškami). Děláte-li jahelník pro děti, namočte švestky jen do ovocného sirupu.

Autor: Eva Haltuřová