

Co jsme doma jedli, co jsme doma vařili.

Zavírám oči, abych si vybavila můj první chuťový zážitek. Vidím kuchyňský stůl u okna a cítím vůni babiččiny bílé kávy, ze které tajně lovím kousky nalámaného chleba. Jestli to tenkrát byla káva z melty, cikorka, nebo pravá – to skutečně nevím. Jen si vzpomínám na ta klidná rána ve vyhřáté kuchyni a na chuť, kterou mám dodnes na jazyku.

Na začátku padesátých let byl v obchodech výběr potravin dost omezen. Dokonce v prvním roce mého života, jak jsem slýchávala, se dalo jídlo obstarat jen přidělově na lístky.

Protože se v dětství přes den o mě starala babička, která už toho měla dost za sebou, a jak uvažuji z vlastní zkušenosti, asi ji tolik to vaření nebavilo, repertoár mých obědů zrovna pestrostí nevyňikal. Jeden den krupicová kaše a druhý míchaná vajíčka. Pravda, kaši jsem milovala s domácím hruškovým kompotem, posypanou jednou kakaem, podruhé politou šťávou a někdy pouze s cukrem, skořicí a máslem. K míchaným vajíčkům jsem chtěla jen doma nakládané sladkokyselé okurky. Pamatuji se, že jednou tento vydatný doplněk stravy došel. Babička mi přistrčila k žluté čepičce vajec jen krajíček chleba s máslem. Vehementně jsem se dožadovala okurek, že chci něco šťavnatého a vlhkého. Ještě dnes vzpomínám na její zoufalou odpověď: „Tak si k tomu dej támhle ten mokrej hadr z kýble na podlahu!“ Ale nemyslete, že babička byla jakýmsi Herodesem mého dětství. To v žádném případě ne. Když se jí chtělo, vařila vynikající omáčky i kynuté blbouny s borůvkami. A každý oběd mi ještě pocukrovala nějakou pohádkou.

Tenkrát kuchařky využívaly sezónní ovoce ze zahrady, plody lesa, dokonce i to, co rostlo u silnic. Jablka, ořechy, švestky. Taková houbová omáčka jen s domácím knedlíkem se obešla v pohodě bez masa.

Taky jsme sbírali v lese lískové oříšky na vánoční cukroví. A co se peklo druhů! Třeba osmnáct, někdy i víc. Nepamatuji se, že by o vánočních svátcích něco na stole chybělo. Pravda, první náznaky exotického ovoce se začaly objevovat až později, tak kolem šedesátých až sedmdesátých let. Ale zimní hrušky a jablka ze sklepa udělaly taky svou vitamínovou službu.

O Štědrý večer mně přistála pod nosem rybí polévka. Tu jsem nenáviděla. Ale musela sníst. Z kapra jsem taky jako dítě nebyla moc nadšená. Avšak bramborový salát, ten byl nejlepší. Už tenkrát mi k němu chutnal čerstvě nastrohaný křen. Dodnes to praktikuji a vřele doporučuji. Proč se vlastně všechno muselo sníst? Abychom nadzvedli poslední talíř a pod ním našli očištěné rybí šupiny, zabalené v kousku papírového ubrousku, i nějaký drobný penízek. Rodiče staré šupiny pálili v kamnech a do peněženek ukládali nové. Tím se měl zajistit dostatek peněz v příštím roce. Tento zvyk dodržuji vytrvale doteď, ale s mizivým výsledkem.

Neměla bych vynechat ani oslavu Silvestra. Chlebíčky, ale jaké! Do salátu se dávala domácí vyrobená majonéza. V určitých lahůdkářských obchodech v Praze se dostala pravá ruská chatka. Krabí konzerva, ze které maminka vykouzila ty nejlepší chlebíčky, které jsem kdy jedla. K večeři bývaly šunkové závitky naplněné křenovou šlehačkou. A boule nesměla chybět. Taky jsem, samozřejmě až po osmnáctém roce, přebrala mamčin recept a pokračuji v tradici. - To se nalije do skleněné mísy (nejlépe staré, polévkové s pokličkou) třešňový domácí kompot, k tomu mandarinkový a ještě broskvový. Broskve je dobré nakrájet na kousky. No a pak jen pár panáků nějakého koňaku, nebo Myslivce. A šup s tím do ledničky přes noc. Jednatřicátého prosince dopoledne, při tvorbě večerního

menu, se do toho všeho přidá bílé víno a těsně před podáváním trochu sodovky, či šampaňské. - Ale pozor, tenhle božský nápoj je velice zrádný a každému chutná. Když se s ním začne už během dne, vesměs půlnoc patří snům.

Pečení vánoček, nebo beránků a bochánků před Velikonocemi, tady nebudu moc rozebírat, protože i dnes se v mnoha rodinách tyto sváteční pochoutky vyrábějí doma.

Ale tohle všechno se řadí, a vždycky řadilo, do mimořádných událostí roku, které vyžadovaly nejen vysoké nákupní nasazení, ale i odolnost a průpravu všech vnitřností, spojených se žaludečním mechanismem.

Tak bych se raději vrátila ke všedním dnům. Protože vymyslet na každý večer nějaké jídlo nebylo nikdy jednoduché.

Asi v polovině šedesátých let babička už postonávala, já začínala vplouvat do pubertálního okouzlení protivnosti a mamince nic jiného nezbylo, než se po práci chopit nelehkého úkolu nasycení rodiny. Ještě k tomu přibyl tatínek, který změnil zaměstnání a nedojížděl domu jen občas. Nejedl sýr, takže veškeré pokrmy obsahující tuto ingredienci se přestaly u nás vařit.

A do toho začala naše rodina šetřit na auto. Bramborový guláš, neboli buřtguláš, mi chutnal do té doby, než jsem zjistila, že časté opakování naštvě i mé chuťové buňky. Ani nepomohly poznámky o afrických dětech, které by se po takové dobrotě utloukly. Ještěže jsem chodila do družiny na obědy. Polévky tam sice připomínaly tu vodu na vytírání podlahy, ale buchtičky se šodó byly nepřekonatelné. Dokonce jsem jednou v mžiku zhltnula hrachovou kaši bez párku, což opovržlivě komentovala moje spolužačka ze čtyř dětí a s maminkou v domácnosti. Prý dobrý prase všechno spase. Doteď si ten výrok pamatuji.

Ale abych nepřeháněla. I v období šetřivosti se pekly buchty, bábovky, v neděli pak třeba vepřové, nebo kuřátko. K němu jsem zbožňovala bramborové placky a okurkový salát. Pamatuji se na Francouzsku, která k nám přijela v rámci zdokonalování jazyka. Pro ni byl okurkový salát s cukrem šokující. Vůbec jí tu moc chutnalo. Nejvíc svíčková, nad kterou nejdřív ohrnovala nos.

Já milovala bramboračku, všechny ovocné tvarohové knedlíky, houbové řízky, palačinky plněné ovocem a posypané cukrem s čokoládou. Džemem jsem taky nepohrdla. Dělal se hodně jídla z brambor, karbanátky i sekaná, řízky byly sváteční, kachna a samozřejmě vepřo, knedlo, zelo. Sádlo se škvařilo doma. K večeri pak stačil posolený čerstvý chleba se škvarkovým sádlem, nebo voňavým máslem.

Později se začala do kuchyně stěhovat technika a s ní i zpestření rodinného jídelníčku. Nový sporák byl vybaven vedle trouby i grilem. Grilovalo se kdeco. Hlavně kotlety, kuřei uzeniny. O grilovacím koření, trvanlivé tatarce Hellmann's a jiných hotových omáčkách, kterými dnes překypují regály hypermarketů, nám tehdy nebylo nic známo. Všechno se pracně muselo připravit doma. Alespoň jsme věděli, co jíme.

Po krátkém čase se objevila v malé kuchyňce další ohromná vymoženost. Robot. V objemné skříni byly naskládány všechny součásti. Ty se nasazovaly do různých otvorů na pultu tohoto kusu nábytku. Takže se hnětlo, šlehalo a mixovalo. Jahodové koktejly, šlehačka se vším, dřeň z letního ovoce se

napěchovala do kelímků od jogurtu a mrazila na zimu. Protože krom jablek a někdy banánů v obchodech nic nebylo.

V sedmdesátých letech jsem se neuváženě vdala a pod vánočním stromkem našla vařečku. To byla jasná výzva. Obtížné, co se týče dovednosti vaření, to pro mne nebylo. Hned od mladších let, když maminka jezdila na delší zájezdy a babička už nemohla, zdolala jsem podle české kuchařky nejzákladnější recepty bez problému. Jenže ten čas. Denně přijíždět z centra Prahy obalená taškami s nákupem. Žádný obchod na předměstí po páté už nebyl otevřen. A denně uléhat po půlnoci, abych v šest ráno vstala, připravila svačiny a snídaně dětem, vystartovala do práce a po ní do dalšího frontového boje na potraviny. Krom víkendů nezbylo nic jiného, než vymyslet nějaké rychlovky. Ve Vodičkově ulici, kousek od mé práce, byla prodejna Frionor s výbornými mraženými výrobky z ryb. Takže smažené rybí prsty s tatarkou, zapékaná treska, ale i z polotovarů čevabčiči s cibulí a hořčicí, nebo z mražených - uvařené sladké taštičky s tvarohem, posypané osmaženou strouhankou a polité máslem. V nehorším opečený lanšmít z konzervy, brambory a dušená mrkvička. O víkendech musela být upečená nějaká buchta. Děti milovaly míša řezy, bublaninu, štrůdl, lívance i vdolky.

V té době také začala vydávat MONA kuchařky v sešitové formě s atraktivně nafocenými pokrmy. V práci jsme je s kolegyněmi hltaly očima. Další dny je hltali už členové našich rodin prakticky. Pak samozřejmě existovala lidová tvorba. Přepisované recepty, kterých jsem měla plný sešit. Koláč od Irči, guláš od tety Lídy, hrnečkové knedlíky od paní té a té.

Když o tom tak přemýšlím, nechápu, jak jsem to mohla všechno zvládnout. Drželo mě mládí a taky nedostatek času o tom uvažovat. Naštěstí si to uvědomuji teprve teď.

V závěru bych ráda zveřejnila jeden rodinný recept. Přivezla ho kdysi maminka z hereckého zájezdu z Itálie, i když to italské jídlo zřejmě nebude. Byli pozváni na jakousi slavnost, kde se tento pokrm podával. Maminka nelenila a zašla za kuchařem. A tak se dostal do české rodiny.

Upozorňuji, že toto jídlo nemá cenu dělat jen pro jednu osobu. Je to trochu pracnější, spotřebuje se dost hrnců a ohřívání je nejlepší.

Šunkofleky trochu jinak – asi pro 4 až 6 osob

1 hlávka bílého zelí

1 balíček fleků, mohou se pro lehkost zamíchat i nějaké jemné nudle

1 velká cibule

může být trochu rozmačkaného česneku

uzeného tolik, kolik chcete, mohou se přidat i zbytky šunky, salámů

Kari koření, sůl, pepř

Tuk

Postup práce :

1. Nakrájíme hlávku zelí na nudličky a dáme do hrnce dusit.

2. Nakrájíme cibuli, uzené, uzeniny na kousky.
3. Nasypeme cibuli do druhého hrnce na lehce rozpuštěný tuk a necháme trochu změkhnout. Téměř současně přidáme uzené a vše osmahneme. Do této směsi nasypeme kari koření , pepř, česnek a mícháme.
4. Když je zelí částečně podušené, přesypeme ho do hrnce se směsí masa, nebo naopak. Promícháme a dodusíme pohromadě.
5. Mezitím uvaříme těstoviny v osolené vodě. Slijeme a nasypeme do většího pekáče.
6. Do toho pořádně zamícháme podušené zelí s uzeným.
7. To všechno necháme péct asi 40 minut, podle toho, jak je to šťavnaté a jak nám to chutná. Vajíčka se nedávají, když je toho hodně může se přidat ještě trochu kari.

Doporučuji jíst se sladkokyselou okurkou.

Všem přeji dobrou chuť a hezké vzpomínání.

Drahomíra Stínilová