

10.8.2017  
**Kapitola I.**

**ÚVOD**

Nesnáším předmluvy úvody a vůbec ty žvásty, co zdržujou od hlavní myšlenky knihy, nebo jakéhokoliv spisku. Ale tady vás, moji milí čtenáři, musím prostě potrápiti chtě nechtě. Na začátku je třeba uvést důvody, které mne vedly k sepsání tohoto drobného kulinařského svazku.

Předně je to stále vzrůstající údiv nad tím, že drtivá většina lidí si myslí, že to, co dokázali jejich sousedé a ti druzí, mají právě ti druzí a sousedé jaksi nezaslouženě a hlavně od nepaměti a že by si ti druzí měli projít peklem odříkaní a životních běd, jako my „ostatní“. A a vůbec! Že je nespravedlivé, že ten druhý si to neuvědomuje a má vše, zatímco my bledujeme a dřeme a nikdy nebudeme mít, co ti druzí. Veden touto úvahou všem nám vlastní jsem nabyl dojmu, že tedy všichni si prošli stejným obdobím a stejnými jídly, jako já. Z tohoto omylu mě hned asi v páté třídě vyvedl (děkuji Prozřetelnosti) pouhým příkladem můj spolužák a tehdy i parták Jarda Hronek ze zazobané zbohatlické rodiny lékařů, který na rozdíl ode mne ( revanšistická protisocialistická potrestaná lůza třídních nepřátel - těm slovům jsem tehdy moc nerozuměl, zato je často slýchal), kdy jsem žmoulal nechutné dva krajíčky chleba spojené jen tenkou vrstvou sádla, co se do okamžiku konzumace stihlo vsáknout, zabalené ubrouskem s charakteristickou palčivou lehce močovou vůní, což byla moje svačina dlouhá léta, hrdě třímal rohlík naplněný uherákem z Tuzexu a popíjel cocacolu v malé úžasné lahvičce (ne vždycky, někdy měl i ledový čaj taky asi z Tuzexu). Jak vidíte, na tuto zkušenost jsem zcela zapomněl, protože jinak bych nebyl čím dál více ohromen až šokován, že současní lidé jídla, která jsem jako děčko třídních nepřátel - tedy z nízko-příjmo-

vé skupiny obyvatel konzumoval já, nejedli oni. Ba co víc, že je nezbožňují jako já, ale ani je neumí uvařit, natož aby je kdy jedli.

Takže aby se pro všechny budoucí generace zachovaly jednoduchá a velmi chudá (tehdy) nyní jen chutná jídla nevšedních chutí i vůní, napsal jsem prvních sedm receptů. Další příběhy se povětšinou přihodily v nějaké souvislosti s příslušným jídlem a recepty k nim jsou vyprávěním, které mi přímou cestou předaly mé chuťové buňky jako svému integrálnímu výtvaru, kterého si i díky své vlastní práci velmi váží. (Hezky jsem se pochválil, že? A ani to nevyzní jako sebechvála.) Prostě jednoduše řečeno, v hubě mám asi nějaký skrytý počítač, co pozná, co a jak a z čeho se vařilo (tedy pokud jsem se s těmi ingrediencemi setkal- nejsem vůbec kuchař) a mám tu drzost to okamžitě po návratu z cizích zemí vyzkoušet. Něco naprosto zvořu, a pak to nezapišu, ale něco se povede famozně, a proto to napíšu, abych na to příště nezapomněl. No a o obojí si myslím, že je dobré se podělit. Tedy pokud nejste Jarda Hronek, co si všechno koupí v TUZEXU a nepotřebuje jíst nuzná jídla chudé spodiny (pochopili jste snad mou laskavou ironii. Jarda Hronek byl kámoš i když zazobanej, prostě kámoš. A mezi kámoše se malichernosti jako je majetek, štěstí, krása atd. netahaj) Tak vzhůru do toho!

# Kapitola II.

## PRAŽENKA

Co je praženka? Přečetli jste si vůbec nejdřív úvod do receptů? Abyste věděli, jestli tu vůbec máte co dělat! Už jo? Dobrá. Tak co je praženka? Nebo-li pražená polévka? Zrovna dnes jsem na ní měl chuť v domění, že si k ní ještě uklohním vošouchy. Nestalo se tak, páč jsem se jí přežral jako to prase. Takže systematicky:

**CENA:**....no to je zrovna komplikovaný. Pokud jste pitomci a nevyznáte se ale vůbec v houbách, bude to dost drahá záležitost, protože sušených hub (a z těch je praženka nejlepší, i když jde dělat z čerstvých, mně nejvíc hcutná ze sušených) je sice dostatek, ale levné nejsou. Takže pro ty, co si nasbírali a usušili houby v dobách, kdy jich byl plný les, je cena pro 4 osoby cca do 1Kč na osobu (upozorňuji, že vím, že tenhle recept píše 18.12.2014! a přesto si za cenou stojím).

**DOBA PŘÍPRAVY:** mně to dneska trvalo asi 6 minut. Nejdýl je ta mouka. To je děsněj opruz.

### SUROVINY:

Sušené houby..... množství podle chuti a touhy . Kolik asi dáte sušených hub do litru vody? Zkuste to. Hrst? Dvě? Když se seknete, budete tam mít MOC nebo MÁLO hub :-)

Sůl.....množství, zas ta potíže..... já bych solil až nakonec. To se i ochutnává a to se nejlíp pozná, když už by se tam sůl sypat neměla.

Hladká mouka.....množství tak za jednu korunu na jednoho. Netuším, kolik stojí hladká mouka. 16Kč? 30Kč? Moment, vygooglím to.....HA, prý 31kč. To znamená, že když je tam 1000g (pro šťoury a tupce to je jedno kilo, tedy jeden kg.... z čehož by bystrý čtenář mohl dovodit, že písmeno „k“ je náhrada za tři nuly. Schválně, koho to napadlo? Nikoho? No, to jsem čekal.), je množství za jednu korunu cca jedna třicetina. Vezmeme-li si, že 1polévková lžíce je cca 10g hladké mouky, budou potřeba cca 3 lžíce. Ale nevěřte mi, já na lžíce neměřím. Nasypu do pánve mouku asi tak, aby po celém dnu byla vrstva cca 5mm. Takže kdybyste tam nasypali 3 lžíce na osobu, tak to bude šíleně moc. SNIŽUJI CENU, bude to stát pod 1Kč na osobu.

Kmín.....zas ta blbá míra množství! Jak to mám, ksakru, vědět? chcete tam celej pytlík za 6Kč? Jste ulitlý na kmín? Klidně ho tam nasypete celej. Ostatním, co nejsou feťáci na kmín stačí 1-2g. (to je pětina až polovina pytlíku, zoufalci!)

Voda.....množství? Jděte už s tím někam. Přiměřeně, vím já kolik ti vaši ulitlí kmínoví feťáci sežerou? Jeden talíř je cca čtvrt litru. Páč si každéj přidá, dejte tam 1, Slitru vody.

## POSTUP:

Někde musíte každopádně sehnat zdroj tepla. Nejlepší by byl sporák, připojený k plynu nebo elektřině. Pokud to budete zapojovat teď někdy, pamatujte, že nejde zapojit plynovej sporák do elektřiny. A pokud se vám to podaří, nebude to hřát. Nechte toho,jo? Nechci v hlavinkách nejchudších dělat bordel s tím, že některé sporáky na plyn maj elektrickou troubu a jdou zapojit do elektřiny Třeba by pak zjistili, že existuje i splachovací záchod a

chtěli ho taky. Takže zpět k přípravě. Máme-li funkční zdroj tepla ve vodorovném stavu, máme napůl vyhráno. Vezměte něco, co se dá použít jako hrnec. Nejlepší by hrnec byl sám o sobě, ale netuším, jestli něco takového máte doma. Ať najdete co najdete, pokud to neteče, nalije se do toho ta voda. Nasypou sušené houby a kmín. Dá se to na zdroj tepla, a než to začne vařit, si toho prostě nevšímejte. Na SUCHOU pánev vysypte tu mouku (cca dvě lžíce na osobu) a postavte na zdroj tepla. FKAT NA ÚPLNĚ SUCHOU PÁNEV! Musíte s tím furt míchat, nebo se vám spodek spálí případně začne hořet. Plyn taky nemusí být úplně na maximu. Ale to zjistíte následně, když vám mouka vybuchne, tak až se vrátíte z plastiky a rekonvalescence, dejte při druhém pokusu menší plamen.

Pokud to přežíváte a zuřivě mícháte, cca za pět minut začne mouka žloutnout a furt se z ní bude děsně kouřit. Všichni vám budou říkat: Něco se ti tady ty nekňubo pálí, ale vy víte, že jedete přesně podle mého receptu. Po další minutě bude mouka ještě žlutější. Tou dobou se ale už vehementně houby s kmínem vaří a voda je od výluhu z hub pekelně černá. To je TAKY DOBŘE. Tak ještě chvílku, aby pražená mouka byla hnědá. NE ČERNÁ to je spálená, ale pokud se vám pár zrníček spálí, taky se z toho nestřílí. Barva mouky by měla být něco mezi sienou pálenou trošku do okrova a umbrou lehce říznutou železitou žlutí. Platí dvě pravidla: čím je mouka upraženější, tím míň zahušťuje a druhý, ale čím je upraženější, tím má praženka výraznější vůni. Takže vám bublají houby a mouka je přesně v barvě mezi okrem a černou a vy ji odstavíte z ohně. PÁNEV!!!! Ne houby. Vezmete do ruky vidličku (nebo větev, kombinačky, klíč od trezoru, prostě co máte po ruce) a budete míchat tou bublající vodou. Druhou rukou budete pomalu sypat tu upraženou mouku do vody. Bacha bude to pění, proto to míchání. A říkám POMALU, ať se neudělají pucky. Za 20 vteřin je zamícháno. Nechte ještě chvílku stačí minuta povařit a teď sypte sůl.

Odhodte vidličku (nebo větev, kombinačky, klíč od trezoru,

prostě to, co jste před chvílí bafli do ruky jak to bylo po ruce) a vezměte lžici. Tím se nejlépe polévka ochutnává. Je to divné, ale je to tak, věřte mi. No a sůl přestaňte sypat, až to bude slané tak akorát pro váš jazýček. Hotovo. Prostě 6 minut.

Barbaři ji doplňují zapuštěným vejcem, petrželkou nebo libečkem, co má souseď na zahradě a to v případě, že tam ten souseď není. Jinak by měl asi námitky, když byste mu to očesávali. Ten souseď samozřejmě, libeček ne, ten nemluví. Já to ale nemám rád. Takhle jsem se jí naučil vařit od babičky a maminky a miloval jsem ji. Dají se do ní nadrobit zbytky tvrdého chleba a on úžasně změkne a dá se sníst. Prostě ňamka a ne nějaký svinstvo z nějakých kůží a starejch podešví. Mimochodem víte to, že jinde se houby nesbírají, že to tam je znamením chudoby a v zahraničí přece chudý nežijou. A když, tak se k tomu nikdo nehlásí. To my zas jo. A rádi.

Takže polívku jsem samozřejmě zblajznul, ale ty vošouchy (místní výraz pro bramboráky) asi dělat nepůjdu. Praženka, i když se to nezdá, je dost sytá. Takže zdar novému literárnímu útvaru v mé tvorbě. To jsem tedy klesl. Tě pic!

# Kapitola III.

## KVASNICOVÁ POMAZÁNKA

Tak jsem zase zažil menší šok a proto tenhle recept. Věci jsou jinak, než se zdají být a to přesně sedí do mojí teorie. Stejně jako když si nemůžete vzpomenout na něco, co je vám chronicky známé, stejně tak se najednou něco stane a vy nevíte jak, proč a začnete pochybovat o svém zdravém rozumu. Přesně to se mi stalo dnes a podivnou asociací jsem si vzpomněl na kvasnicovou pomazánku.

Je to moje oblíbené jídlo, dělávám ji čas od času k nedělní snídani, protože jsem si zvykl jíst teplé snídaně. Asi jsem nějak znabobštl, zesnobštl nebo jak se to řekne. A protože jsem jí dělal už odma-linka, a pořád jsem o ní mlel, přihodilo se i jednou na vojně, že tedy kuchaři že udělají tu mou opěvovanou kvasnicovou pomazánku. Takže těsně před budíčkem mě někdo rve za rameno: “ Špagy, vstávej, je průser, jak se dělá to kvasnicovka?” Nejen že jsem se z rozcvičky už několik měsíců úspěšně uléval, ještě jsem měl nějaký zbytkový alkohol (asi hodně) po včerejším tahu po Mosteckých putykách, a tak jsem se zvedal jen s největším úsilím. Skrz temnou tvář dozorčího kuchyně, který se mnou trásl jak vyschlou králičí kůží, jsem viděl jiné světy a zcela jinou postel, kterou bych si tak, ale tak zasloužil.

Nakonec mne dokopal silou do kuchyně. Krásně to tam vonělo po kvasnicích a asi ve dvou kotlích se něco hnědého převalovalo a bublalo jako horké bahno nad yellowstonskými prameny:

„Tak co s tou sračkou jako máme dělat?“ Ozval se nakvašený kuchař,“ takle se to převaluje už asi dvacet minut a nic. Tak co s tím?“ Už už jsem se nadechoval a najednou nic. Prostě NIC! Okno! Netušil jsem, co s tím, jak se kvasnicovka dělá ani jak tu nevzhlednou žbrndu donutit, aby byla hustá, nadýchaná, mazlavá a kouzelně

voňavá.

„Zkoušeli jste...?“

„Jo, ty chytráku!“

„A nechat to tam dýl?“

„A proč jsme tě jako volali až tak dlouho, debile?“ No prostě nezabralo nic, a já odešel jak spráskaný pes, co jen žvaní a nic neumí. Prostě jsem na recept zapomněl jak na smrt. Takže na vojně mi už nikdy nikdo neuvěřil, že umím kvasnicovou pomazánku i se zavázanýma očima a ráno jsme museli sníst napůl tekutou šlichtu, co neměla ani chuť ani tvar. Nadával mi celý útvar.

Dneska se mi stalo něco podobného ale z druhé strany.

Po letech jsem donutil dávné kámoše z morké čtvrti, abychom si zahráli jen tak „jam session“ (to je když se partička muzikantů sejde a začnou jen tak improvizovat). Sešli jsme se a já nastavil dnes moderní tablet na nahrávání. Ono se čas od času objeví spousta nápadů, co pak stojí za to otextovat nebo prostě dodělat. Vše se nahrálo úžasně, a tak jsem se těšil, jak si nahrávky rozstříhám na počítači a nápady uložím. Ale ouha! Nahrávky byly zahuhlané, slabé a vlastně zcela k ničemu. Zesílit to nejde, jen o kousek a už je zkreslený zvuk. Basa zabila celý zbytek nahrávky. Co s tím? Hrál jsem si s tím celý den a nic. Prostě pořád ta samá „koule“ neidentifikovatelných zvuků. Ať jsem počítač trápil jak chtěl, nic kloudného se nepodařilo. Potlačení basy a vytažená zbytku moc nefungovalo a ani další pokusy nezabraly. Smutně jsem nechal tu hrůzu i po vylepšení poslechnout té paní, co mě u sebe stále ještě nechává přespát.

„Hmm, to teda je fakt nic moc,“ a v duchu si říkala, proč asi touhle hrůzou vůbec plýtvám časem. Pomalu jsem se smiřoval s tím, že pár dobrých nápadů zmizí stejně jako „džemárna“. Poslal jsem tedy kámošům smutnou zprávu, že se mi z toho nic kloudného vyperparovat nepodařilo a šel jsem pozavírat otevřené hudební soubory. Ještě ale alespoň dokážu, že jsem tu nahrávku výrazně vylepšil :

“ Tak si sakra poslechni to původní!“



„Když se do toho moc nemícháš je to výrazně lepší.“ Vyvalil jsem oči a narval si sluchátka na uši. Stal se zázrak. Poslouchám poměrně čistou nahrávku se srozumitelnou a dynamickou řečí, dokonce i efekty kytary to zaznamenalo skvěle. Nerozuměl jsem ničemu, stejně jako tehdy s kvasnicovkou na vojně v Mostě. Prostě se nějak stalo, aniž bych hnul prstem, že se nahrávka vylepšila vlastně úplně sama. Netuším jak. Stejně jako ta pomazánka.

Takže abych už jí nikdy nezapomněl uvařit, napíšu postup.

Kvasnicovka má mnoho různých derivací. Pověštinou jsou ale způsobené dostatkem či nedostatkem surovin, jejich kvalitou a zejména stářím. Nepokoušejte se dělat kvasnicovou z těch vyschlých hrudek, co se vám stanou po půl roce z kostiček kvasnic, lze spotřebovat ty lehce oplesnivělé, když plíseň odkrojíte, ale s tím uschlým a vyschlým hnědým něčím, co připomíná úplně něco jiného, než kvasnice, co byste zpravidla do ledničky nedávali, pokud byste neměli opici jak z praku, opravdu nic moc neuděláte.

No, zas to není až tak úplná pravda, ale pak by kvasnicovka nebyla „rychlé“ jídlo. I to hnusné seschlé a krabaté se dá naložit do mléka na noc, a světe div se, ono se to více méně vzpamatuje a druhý den ráno se z toho kvasnicovka více méně udělat dá. Ale věřte mi, budete mít poměrně přesnou představu o tom, co se vám v minulém půlroce všechno v lednici zkazilo, vyteklo nebo shnilo. Kvasnice na sebe krásně vážou všechny pachy. Tak a teď tedy k

## SUROVINÁM:

- Především kvasnice! Obyčejné kvasnice. Pokud stávaly 1Kč za 10dkg, dělali jsme z kvasnic tak za 2 kč. Dnes stojí 5 dekagramů asi osm korun (což znamená, že kvasnice jsou také desetkrát dražší, než byly, když jsem byl malej, to je divný, protože dnes má málokdo jen desetinásobek platu, co měli naši tehdy dva pro celou rodinu. Fakt, tatínek měl 950Kč a maminka nic, byla se mnou na mateřské, takže na osobu cca 320Kč na měsíc. Dneska nikdo ale opravdu nikdo nemá 3200 měsíčně, takže na kvasnice máte všichni. Hurá! )

No jo, ale v tomto punktu bude kvasnicovka pokrmem zbohatlické lůzy! Inu, vítejte v klubu milionářů a rozbijte prasátko.

- Budete potřebovat tak pět až šest balíčků kvasnic.
- Pak cibuli, nebo dvě středně malé (já mám raději víc cibule),
- jedno nebo dvě vejce, možná že strouhanku (pokud budete chtít některou z množstevních derivací kvasnicovky),
- olej a
- pánev a zdroj tepla (ten jako už obvykle).

### POSTUP:

Cibuli nakrájíme na kostičky a dáme na pánev spolu s olejem (já mám nejraději olivový z pokrutin na smažení, ale stačí jakýkoliv, pokud nebude použitý z automobilu), nedávejte pod kvasnicovou, prosím, žádný umělý tuk! Fakt ne! Různě rafinované vyjeté oleje z tanků a BVP tu prodávaný jako zdravotní doplněk na snížení cholesterolu FAKT NE! Zkazí vše!

Nemusíte ani čekat, až se cibulka bude pěníť, pokud jsou kvasnice měkké a nejdou drobit (to jsou ty, co je máte v lednici od 1dne do cca 14ti dnů) udělejte z nich malinké placičky, čím tenčí tím, lepší a položte je na tu cibuli. Pěkně zakrýt celou plochu.

Pokud jsou drolivé, rozdrolte je na cibuli taky. Když zůstanou větší hrudky, prd se děje, ale čím drobnější, tím rychleji pomazánka bude.

Kvasnice se začnou tavit a začnou vypadat jako pomalu probublavající bláto na termálních pramenech. To je správné. Nechte všechno roztavit a promíchejte s cibulí.

Teď máte několik možností:

A. Jste gurmán a chcete čistou zdravou pomazánku jen z kvasnic. Pak míchejte dokud se poměrně řídké bahno nezačne samo od sebe zahušťovat. Teď přidejte dvě vejce a rychle rozmíchejte ať se nezačne samo vařit. Vznikly by bílé chuchvalce a mně se nelíbí ale jen z čistě estetického hlediska. Na chuť to nemá vliv, i když se nepovede rychle rozmíchat do celé hmoty. Když se

ale povede, pomazánka se rychle zahustí a je třeba jí odstavit z ohně. Teď se podle chuti dosolí a zjemní plátkem másla. To opět vmícháte do husté pomazánky. Ta by měla mít hustotu a strukturu pomazánkového másla nebo měkkého tvarohu z kelímku.

Pokud to zmršíte a necháte na ohni déle, pomazánka děsně zhoustne a bude jak betonová krupičná kaše. To se pak vezme mléko a rozředí se s ní. Udělejte hned, ať je pomazánka co nejteplejší. Pokud to s mlékem přeženete, dostanete se do bodu hodně tekoucí bahno a to je vlastně ta další derivace na množství:

B. Chcete-li mít pomazánky hodně, nasypete do ní v okamžiku kdy začne houstnout strouhanku. Pár lžic a trochu mléka. Na lžici strouhanky lžíce mléka. A zamícháte. Sice to jde nastavit třeba půl kilem strouhanky, ale pak to není kvasnicovka, ale strouhanková pomazánka s oděrem kvasnic. Opět bude mít viskozitu pomazánkového másla.

C. Pokud jste opravdoví lemplové a přichytla se vám pomazánka na pánev, zalijte trochou mléka a rozmíchejte. Pokud jste ještě větší lemplové a mléka jste tam dali moc, vraťte se k bodu B a zdárně dokončete pomazánku.

Ve všech derivacích v kterékoliv fázi je možné přidat sůl. Ale já ji dávám asi ze zvyku když začnou kvasnice bublat. Vám doporučuji pomalu až v posledních fázích, zvláště pokud ji děláte poprvé, abyste našli tu správnou vyváženou slanou chuť a vůni, co by lahodila vašemu jazýčku.

Jí se teplá na chleba, nebo jen lžičkou z misky, studená, když zbude (to nebývá často) nebo se ze zbylé dají udělat kvasnicové knedlíčky do polévky. Mňam! Ale o těch až jindy. Ozdobí se petrželí nebo šnitlíkem a nezbývá než popřát dobrou chuť. Mně už jde huba vandrem!

# Kapitola IV.

## ZAPÉKANÉ KNEDLÍKY

Tak dnes ráno měla přijet návštěva. Známi si měli přijet pro palivové dříví, co mi tu překáží. Mezi devátou a desátou. Lehce po půl desáté zazvoní zvonek od vrat, tedy jsem se oblékl a že jim půjdu ukázat, kde dřevo je. Žoviálně melu kraviny přes neprůhledný vrata, než je odemknu a otevřu. Šklebil se na mne příbuzný se slovy, kecáš hezky. A do baráku se mi nacpali tři lidi. Dřevaři zazvonili za deset minut. Opustil jsem povinnou selanku u kafe a ukázal nařezané klacky. Pak už jen zoufale sledoval pokusy o nacouvání s vlekem ke dřevu po mé krásně na zimu posekané trávě. Vzorky se nádherně bořily do rozmohklé půdy. Vrátil jsem se k selance. Zvonek. Co se zas dřevařům nedaří? Naložit a odjet není tak složité, když už mají to martirium se zaoráním mého trávníku pod jednolitou vrstvu bahna úspěšně za sebou? Otevřu devře: Nazdáár, neviděli jsme se v hspodě, tak jdem popřát svátky. Rezignovaně jsem mávl rukou a vpustil další divou zvěř do již tak přeplněné stáje, v kterou se změnil obývací i oděrný. Co vaříš? Bramborový knedlíky? A jaký? Z vařenejch nebo chlupatý? Zvěř ženského pohlaví probírala hned po drbech nejčastější téma. Chlupatý jsou napůl z vařenejch a napůl ze syrovejch. Zapejkaný jsou jen ze syrovejch. Pronesl jsem skrz zuby. Vše ztichlo. Cožééé? Říkám, že zapejkaný knedlíky jsou jen ze syrovejch. A jsou děsně dobrý. Vynechám mumraj o tom, zda umím, či neumím vařit a další hodinovou debatu, za kterou nakladači dřeva sotva zaplnili dno vozíku a byli splaveni potem a potáceli se únavou, vynechám i odjezd příbuzných, kdy dřevaři stačili nandat dalších osm klacků, ale zdaleka ještě neměli naložen vozík, přeskočím i odjezd známých, když dřevaři měli konečně dvě vrstvy dřeva ve vozíku a začali se pokoušet naložit něco do zadní části

auta s předním náhonem a letními gumami na předku, dokonce vynechám i popis odjezdu dřevařů po další hodině a stopy letních pneumatik pod vrstvou rozteklého zimního bahna v místech, kde býval můj trávník a budu se věnovat receptu na Zapékané knedlíky.

Jako preambuli podotýkám, že pro zapékané knedlíky je potřeba litinový plát nebo litinová plotýnka..... nedoporučoval bych knedlíky dělat na sklokeramické desce, pokud teda nemáte zálibu v mytí sklokeramických desek a asi tak čtrnáct dní dovolené v kuse. Takže pro ostatní je to zas recept asi tak do 10Kč pro čtyři lidi.

SUROVINY: brambory, mouka (jakákoliv a jde i krupice) 1 vejce, sůl. Pokud jste fajnšmekři pak ještě cibuli, slaninu a zéééličko. Vaříme zdravě a levně, takže maso žádný

VYBAVENÍ: Pokud už máte od minula nějak instalovaný zdroj tepla, je to fajn. Sporák je nejlepší, ale nechci s tím prudit. Stačí jakýkoliv zdroj tepla sálající zespoda. (Jsem Plzeňák, takže zespoda, zezhora a podobně mi je vlastní. A chtěl bych vidět Pražáka, jak řekne “zespoda” když mu zakážu říct “ze”, he?! To čumíš, co ty hlavnoměstče! A pak že prej zezplzně! Kdopa by to tady takhle ňák říkal, že? ), hrnec s vodou, struhadlo a dřevěnou nebo plechovou obrabečku na rízky. Nevím, jak se to správně jmenuje. Lepší je ta plechová. Vypadá jako špachtle na držátku od zednický lžíce, do který někdo vystříhal děsně moc dlouhejch asi 3mm širokejch pruhů.

A jedem

## POSTUP

Brambory umejte, ale loupat není třeba. Přišel jsem na to, že je to zbytečná práce a na chuti nic nepoznáte. Takže je umejte dobře. Drátěná houbička stačí. No a ti, co ještě nejedli brambory se šlupkou ať si je klidně oloupou. Nastrouhejte na struhadle. Já je kdysi strouhal na tom co má ty špičky nahoru, že to vypadá jako zevnitř prostřílený, ale měl jsem všechno vždycky s příchutí svojí krve, tak jsem od toho upustil. Buď strouhám na struhadle s úzkejma dírkama, nebo na robotu. Ten strouhá zcela bez újmy na

mých prstech. Zasypte moukou a púrohňácejte tak, aby vzniklo husté těsto. Když dáte moc mouky, bude to méně stravitelné, když málo, budou to mizerné vošouchy bez česneku a majoránky. Takže prostě tak akorát. Jedno vajíčko, aby to drželo pohromadě a sůl. Jasně, že bez skořápky. Těsto by mělo téct jak med. Nebo asphalt. Nebo to bahno, co když na něj najelo kolo auta unyle fouklo a líně se pomalu vyvalilo na pneumatiku. Takže takhle nějak.

Když je to smíchané, rozpálí se litinová ploténka na jednom vařiči a na druhém se uvede do varu voda. Musí vařit, jasný? To jsou bubliny ode dna. Pak vezmete lžíci a kydnete jednu vrchovatou toho těsta na ten rozpálenej litinovej plát, nebo plotýnku. Na plotýnku se vám vejdu dvě lžíce maximálně tři. Rozpatlejte to tak, aby tloušťka byla tak 8mm až 1cm a tvar si vymyslete jakéj chcete a zvládnete. Já nezvládnu víc, než pokus o kruh, ze kterého pokaždý vyjde ovál, jsem matematik, tak oválu říkám elipsa. Vejdu se mi na plotýnku tak tři. A jak je plotýnka rozpálená, připeče se to těsto a musíte vzít tu obracečku a odškrábnout to. Proto nepoužívám žádný tuk ani olej, shořelo by to i s bytem. Otočíte a budete zírat, jak je to skoro přičmoudlý z té strany, co se právě pekla. Necháte připálit druhou stranu stejně dlouho jako první a znovu odškrábnete a mrsknete do vařící vody. Knedlíky okamžitě klesnou ke dnu. Jakmile vyplavou, jsou hotové. Vyndejte a nechte okapat. Vůně od přismažení na plotýnce a chuť chlupatých knedlíků já standardně zesiluju usmažnou cibulkou s trochou slaniny.

Jako pití je úžasné kyselé mléko, kefír nebo zákysy případně acidofilní. Je to dost dobré. Naučila mě je babička. Ne, že by je učila, ale já furt ženský pozoruju. Všechny. Tak jsem se to naučil. Jsou to děsně zvláštní zvířata, ne takovej dobytek, jako my chlapi, někdy vám o nich napíšu. Ale nebude to recept. Tak dobrou chuť.

Jo a cena? No, když vezmu, že teď stály brambory 6Kč/kg, tak 3kč brambory, 3kč mouka, 3kč vejce, 3kč cibule, slaninu vynechám, tak jsme tam za 12kč. Děs. Ale nemusíte jíst pořád rozemletej nebo obalovanej igelit, jako v Mekáči, ne?