

Sůl nad zlato?



Toto není HyPulíkova povídka, ale kamarád Pepa, jehož přezdívám Pipík, mi toto poslal e-mailem a mně přišlo sobecké se o tento jeho zvláštní kulinářský zážitek nepodělit s vámi, mými milými čtenáři. Občas do textu vstoupím nějakou svou poznámkou. To poznáte podle tučné kurzívy. Jako tento první odstavec. Ale pojďme ke sloům páně Pipíka...

Sůl nad zlato... je to mýtus?

Ostatně mýty jsou tu proto, aby byly bořeny. To, že se mi za poslední měsíc celkem obstojně daří namíchat požadované chemické roztoky tak, abych vyvolal celkem kvalitně vykreslený a bezchybný negativ filmu, ještě neznamená, že umím sobě a své ratolesti stejnou měrou namíchat požadované ingredience k výrobě pokrmu.

O mně se všeobecně ví, že mi u postýlky sudičky umění kuchařského do vínku moc nenadělily. Pravda, nějaké zabalené jídlo od babičky umím ohřát, rovněž nějaké darované zamraženiny od kamaráda HyPulíka taktéž. Něco si i dokážu dle jeho komiksového fotoreceptu uklohnit také, zkrátka i zakoupený polotovar zpracuji. Někakou tu vlastní zkušenost mám i s pečením kuřete či zpracováním ryb. Nicméně na Michelinskou hvězdu to není ani náhodou, a takový Zdeněk Pohlreich by mi nechal zazdít dveře do kuchyně.

Existuje přeci i studená kuchyně, tak proč vařit? Když jsem se před víkendem dozvěděl, že mému pětiletému chlapci nastala éra chuti k mléčným výrobkům, (zřejmě si tělíčko žádá vyšší příjem kalcia na protahování kostí a tvorbu zoubků) ověřil jsem si to, když po ránu spokojeně snídá cereálie s mlékem či odpoledne s chutí spořádá poctivý jogurt s borůvkami. Tu se mne jala myšlenka udělat nám něco opravdu zdravého a hlavně na imunitu. Tudíž jsem se rozhodl dle receptu z internetu vytvořit poctivou česnekovo-sýrovou pomazánku. Přeci nebudu stále nakupovat ty předražené vaničky s pomazánkami, jedovatě zakonzervovanými kvůli trvanlivosti z pultů různorodých supermarketů. Nakoupil jsem mnohem levnější ingredience a začal dle návodu... 'tvorit?'

Zde nastává situace, kdy měl Pipík políbit peněženku a omluvit se jí. Měl koupit tu vaničku v supermarketu. Anebo před zahájením výrobního procesu po telefonu konzultovat postup s maminkou, kamarádem, či s tím Pohlreichem... No nic, čtěte dál.

Nastrouhal jsem bloček tvrdého sýru Madeland, (neb mi chutná víc než eidam) nastrouhal nejemno i pět stroužků česneku a vlil 120 ml majonézy Hellmanns. Té věřím, ...no, teď už tak moc ne! Měl jsem si ten název nejdříve přeložit. Totiž v angličtině ta první část ‚hell‘ znamená peklo! To celé jsem rozmíchal, pozor!!! (vztyčený prst!) v polotučném tvarohu, neb recept nabízel toto chutnější řešení, než pomazánkové máslo.

Pak psali dochutit solí, pepřem či tymiánem dle chuti. No přišlo mi to nejdřív takové nic moc dochucené. (To jsem si ještě nedočel, že se to má dát do ledničky na půl hodiny až hodinu nechat uležet.) Tak jsem přispával špetku a špetku soli (té nad zlato). Pepř a tymián nevlastním, a tak trochu improvizálně přidal majoránku. Řádně promíchal a uložil do té chladničky. Po čtyřiceti minutách jsem celé dílo vyndal z lednice a ochutnal. Výsledek? No... česnek zapracoval, majonéza taktéž a se solí mi trochu ujela ruka. Bylo to prostě silnější dílo... Na dochucení se pak na namazaný krajíc s touto pomazánkou doporučuje vlašský ořech či hroznové víno. I přidal jsem rozpůlené kuličky vína a jal se servírovat pokrm. To víno to trošku přisladilo jako francouzskou delikatesu. Synáček dostal zkušební dva malé krajíce. A chutnalo mu,

k tomu ještě na vyvážení malý trs hroznového vína vedle k tomu. Dal to!!! Přeci jenom to dětské tělo je tak mladé a silné a poradí si s čímkoliv.

Pipík, myslím si, že jsi v tu chvíli naučil svého malého synka říkat ‚vole‘. Tuším, že se mu celou noc zdálo, jak ti jednou řekne: „Ty vole, ty jsi ale hustej fotr! To bych u mamky nikdy nežral. Ty vole, fakt drsná škola!“

To já si dal zkušební 3 krajíce, ...pak čtvrtý a pak pátý, sem tam jsem olízl vidličku jen s pomazánkou a spokojeně se po chvíli natáhl na postýlku k odpočinku a zažívání.

No...nneuplynulo ani 10 minut, orosilo se mi čelo, neklidně mi začalo píchat a tlačit v podbřišku a svět se začal točit jako při neúměrném pití alkoholu. I běžel jsem s vypětím sil na záchod a těžce dosedl na poslední chvíli na prkýnko. Pak začalo nehorázné krupobití, nářek a likvidace záchodové keramiky. Takovou jarní očistu střev svět neviděl. A ke všemu těch pět stroužků česneku kupodivu pájilo i v nouzovém vývodu. Pan Čapek, který napsal ‚Jak pejsek s kočičkou pekli dort‘, by se od srdce zasmál.

A synáček? Spokojeně spal až do rána. Měl více hroznového vína a jen ty dva malé zkušební krajíčky. Však říkám: ranné mládí zvládne všechno.

O 2 dny později...

Tak tu sedím u lahve rumu na dobré zažívání, ...koukám a přemítám o svém veledíle. Znovu dávám za pravdu domnělému panu Pohlreichovi, že bych měl kuchyňský kout obcházet obloukem. Ten zbytek domácí česnekové pomazánky, co spí v

lednici, zítra vyhodím. Nemohu se na ni ani podívat. Za to si dávám bod za další prvenství ve svém životě. Dokázal jsem vyrobit první vlastnoručně zhotovené domácí projímadlo!!!!

(Povídka byla napsána vsedě, však nikoli na židli...)

Pipík

Takže Pipík... vím, že ti ode mne chutná a občas si ke mně přijedeš pro nějaký pokrm a zůstaneš i na pokec a pivko. Ale věz, že je to výsledek roků dřiny a odříkání. Tvrdá škola mé maminky, internetu a sdílených receptů s kolegy a kamarády, potažmo pak mého zaživacího traktu. Nic si z toho nedělej. Hele, synek žije!!! Paráda! Vaření jsou cesty nevyzpytatelné. Ale věřím ti. A doufám, že až budu stár a nemohoucný, přijdeš se svou pomazánkou a naopak ty nakrmíš mne a já se konečně pořádně...

Tak už chápete, moji milí čtenáři, že jsem nemohl nechat příběh kamaráda zapadnout v nekonečné tmě mejlového vesmíru? Tato zpověď mne pobavila a vlastně i upřímnost Pipíkova. Tak doufám, že i vás.

PS:

Pipík po schvalovačce textu dodal:

„Plus je to zároveň receptář pro ty, co málo pijou, cpou se čokoládou a pak trpí zácpou. Necht' je jim to dobrým návodem, jak se kilogramů, sic s ‚krupobitím‘, snadno a rychle zbaviti!!!“

Váš HyPulík

