

# 1.

## **... když kuju pikle aneb Co vždycky zabere na muže**

Kamarádka Nela mi řekla, že s lednem začala bilancovat svůj milostný život a dospěla k závěru, že se skoro pořád jen trápí s nějakými mužskými a že je to tím, že je tak blbá, že nikdy nepochopila, co na ně zabere.

Formulace „co na ně zabere“ mne dost zaujala, a začala jsem proto okamžitě přemýšlet, jestli JÁÁÁ vím, co na ně zabere. A vzpomněla jsem si hned na mnoho svých marných pokusů, kdy na objekty, které jsem si zvolila za hodny mého citu, nezabralo nic.

Třeba David Karát! Byl snědý, štíhlý a hrál bezvadně tenis. Tak moc jsem po něm toužila, že jsem si najala osobního tenisového trenéra, a dokonce jsem si doma po večerech zkoušela servis. Jednou jsem s ním hrála ve společném týmu až v celopražském finále. Při zápase jsem ze sebe vydala

všechno. Podařilo se mi doběhnout i míčky hned za sítí, které na mě zkušeně hrála dlouhonohá soupeřka. Odpálila jsem tři esa a vybrala jsem i nevybratelný backhand. Smečovala jsem jak Martina Navrátilová. Vyhráli jsme 6:3, 6:2. Když jsme vítězně odcházeli z kurtu, tak se na mě David koukl: „Tý, hele, ty vypadáš jako rajče!“

Jó! Vypadala jsem jako rajče a zapřísahala jsem se, že kvůli chlapovi už ze sebe nikdy tolik energie nevydám!

Ale vydala! Třeba když jsem jela do hor s Martinem. Byl amatérský horolezec a nutil mě vystoupat na tatranské Rysy. Když jsem se (asi dvě hodiny po ostatních) doplazila na vrchol, tak jsem tam (ostatním natruc) dostala ledvinovou koliku!

Nebo Mário! To byl hodně dekadentní barman, o kterém jsem si myslela, že má něžnou duši. Neměl. Byl to blb, který mi řekl, že bude chodit jen s holkou v balíku. Když jsem ho potkala za patnáct let, pyšně mi představil exkluzivní štětku.

Co tedy, bože můj, vždycky zabere na muže?!

Zeptala jsem se svých zkušených přítelkyň. Yvetta je mladá světoznámá sportovkyně a má nejdelší nohy na světě. Yvetta si vzpomněla, že jednou na jednoho muže zapůsobilo, že vypila víc piva než on a pak mu předvedla dokonalou holubičku. Fakt je, že při ní přišly na řadu ty její vyhlášené nožky...

Evička chmurně pravila, že na muže vždycky za-

bere vosí pas a útlé boky. A protože je nemá, tak se celý život trápí.

Hanička prozradila, že věří na tradiční hodnoty, a že tuhle na toto téma hovořila se svým partnerem a ten jí svěřil, že mladí muži nesnášejí agresivní lovkyně a že je naopak moc vzrušují ženy, které se musí dobývat.

Klára řekla, že na každého chlapa bezvadně působí, když se žena řítí v drahém voze a mává na něj svou platinovou kreditkou!

Na mého muže prý zabraly mé oči. Na Jendu, s kterým jsem chodila čtyři roky, zapůsobilo, že se se mnou báječně kecá! To mě hodně zfrustrovalo! Chtěla jsem, aby mě miloval kvůli mé zářivé aureole výjimečnosti, co mne obklopuje jako svatozář... a on prý... báječně kecá!

Na Jardu Uhlíře, kterého jsem nechtěla, prý zapůsobilo, že jsem ho nechtěla! Pravda je, že i když mi prozradil, že mě miluje, nechtěla jsem ho stejně!

Hm. Byla jsem všemi svými vzpomínkami i odpověďmi svých kamarádek tak neuspokojená, že jsem donutila bratrance, aby udělal sondu mezi svými kamarády. Nechtěl o tom ani slyšet. Když jsem dotírala, tak jsem z něj vyrazila tuhle větu: „Co vždycky zabere na muže? No... jak kdy!“

Takže, milé dámy, nevím, co zabere na muže. Kdybych to věděla, tak bych to pořád praktikovala. Nicméně existuje pár věcí, které na muže zabírají stoprocentně!

A to: Když na ně koukáte zářivě dychtivýma očima!

Zabírá taky, když na ně nekoukáte vůbec!

Zabírá, když se smějete! Když umíte báječně tančit!

Zabírá, když řeknete, že lepšího milence jste nikdy nepotkala!

Zabírá, když po vás touží všichni ostatní muži!

A proč by po vás všichni ostatní muži měli toužit?!

Přece proto, že máte nádhernou figuru a krásný obličej!

A když nemáme?! Tak... tak nám nezbývá než se zamilovat a pak pana Božského trpělivě udušlat svou obrovitánskou láskou!

Hm. Existuje ještě jedna možnost – taky se na každého muže můžeme vykašlat! I když... co bychom pak dělaly s volným časem?!

No... mohly bychom si něco báječného uvařit.

Protože to – aspoň na mě – zabere vždycky!

**P. S.: NEKUPUJ SI SEXY PRÁDLO,  
JEN MU PŘEDHOĎ  
SUPER ŽRÁDLO!**

# RECEPTY, CO ZABEROU NA MUŽE

- Polévka z opečeného česneku
- Pomazánka z pивního sýra a tvarůžků
- Jehněčí gulášovka
- Salát Caesar



## ***POLÉVKA Z OPEČENÉHO ČESNEKU***

***3 paličky pečeného česneku***

***1 větší cibule***

***2 brambory***

***1 l drůbežího vývaru***

***1 dl smetany***

***2 lžíce oleje***

***čerstvá bazalka (rozmarýn nebo tymián)***

***sůl***

- 1. Nakrájejte cibuli a zpěňte ji v hrnci na rozehřátém oleji.*
- 2. Oškrábejte brambory, rozkrájejte je na kostky a vhoďte do hrnce k cibulce.*
- 3. Zalijte brambory horkým vývarem a vařte 12 minut, potom vytlačte ze slupek česnek do polévky a všechno spolu promixujte.*

4. Zjemněte polévku smetanou a ještě 2 minuty provařujte. A už můžete nalívat do talířů, ozdobit čerstvou bazalkou (rozmarýnem nebo tymiánem) a na stole vedle z talířku nabídnout nasucho opečené krutony z bílého chleba.

## **Každá rada dobrá**

*Nejděle ze všeho trvá upéct v troubě česnek: Rozdělte ho na stroužky, ale neloupejte. Rozehřejte trouba na 200 °C. Plech vyložte alobalem, pokapte olivovým olejem, vsypte stroužky česneku, fólii zabalte do ranečku a pečte 30–40 minut. (Mikrovlnkou pečení česneku sice urychlíte, ale prospěšné látky jsou po pár minutách pryč.)*

*Když si česnek upečete „příležitostně“ s jinou pečínkou, vydrží vám v lednici klidně týden. Pečený česnek se báječně hodí i na topinky.*

## **POMAZÁNKA Z PIVNÍHO SÝRA A TVARŮŽKŮ**

**100 g pivního sýra**

**100 g tvarůžků**

**1 lžíce majonézy**

**3 lžíce světlého piva**

**1 lžíce sladké smetany**

**1 menší cibule**

**1 stroužek česneku**

## **1 lžička hořčice**

**1/2 lžičky mleté sladké papriky**

**špetka pálivé papriky**

**1 lžice nasekané natě z jarní cibulky**

**sůl**

1. Sýry nastrouhejte nebo nakrájejte na kostičky, podlijte pivem, přidejte hořčici, majonézu a rozmixujte dohladka.

2. Vmíchejte k sýrové hmotě utřený česnek a drobně nasekanou cibulku, mletou papriku a sůl.

3. Zjemněte pomazánku smetanou a podávejte k česnekovým topinkám z tmavého chleba. Ozdobte nasekanou jarní cibulkou a zapíjejte chlazeným pivem.

## ***Každá rada dobrá***

*Pomazánku úspěšně zjemníte také lučinou nebo pomazánkovým máslem, pivo můžete nahradit smetanou a pálivou papriku mletým kminem. A místo piva pak zapíjejte podmáslem.*

## **JEHNĚČÍ GULÁŠOVKA**

**300 g jehněčího předního masa bez kosti (plec nebo maso z krku)**

**3 brambory**

**4 stroužky česneku**

**1 velká cibule**

**1 kapie**

- 1 l hovězího vývaru**
- 1 lžíce uzené slaniny nakrájené na kostičky**
- 1 lžíce oleje**
- 1 lžíce rajského protlaku**
- 1 chilli paprička**
- 1 lžička majoránky**
- 1 lžíce mleté červené papriky**
- 1/2 lžičky mletého kmínu**
- 2 hrsti ovesných vloček**
- sůl**

1. Maso nakrájejte na malé kousky (1×2 cm).
2. Na oleji rozškvařte uzenou slaninu, přidejte nakrájenou cibuli a osmahněte ji dozlatova.
3. Vhodte do hrnce kostky masa a chvíli je restujte spolu s cibulí. Posypte maso mletou paprikou, promíchejte, přidejte rajčatový protlak, zase promíchejte a zalijte vývarem.
4. Přidejte odvážně do hrnce chilli papričku (pak ji vylovíte), kmín i sůl a zvolna vařte asi hodinu.
5. Pak vsypte do hrnce ovesné vločky, nakrájenou kapii a vařte dál 15 minut. Zkuste, jestli je maso měkké. Když ano, vsypte do hrnce na drobné hranolky nakrájené brambory a povařte 5 minut.
6. Na závěr dochuťte česnekem rozetřeným s majoránkou a nechte polévku pod pokličkou dojít. Nezapomeňte najít tu chilli papričku, ať vám někdo nevyhubuje, když si ji splete na talíři s kapií a zbytek večera proškytá.
7. S dobrým pečivem může jehněčí gulášovka posloužit klidně jako hlavní jídlo.