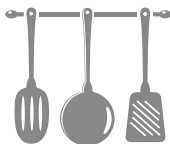


# Mladá paní na Severu



... a pak jsem se vdala. Dva týdny předtím muž dostal tzv. stabilizační byt na Severu, ve městě s krásnou přehradou a okolím. Milovala jsem ta místa už od dětství.

Těšila jsem se na nový život mimo Prahu, která mi připadala hlučná a špinavá, zvláště kvůli stavebnímu ruchu v holešovickém okolí. Ujížděla jsem na každý víkend někam ven. Největším mým romantickým holčičím snem byl život v hájovně se spoustou dětí. Muž sice měl příslušnou profesi, ale místo hájovny panelák. Těm, co se mému odchodu podívovali, jsem říkala: „No co, vždyť si to jen otočím – když mi bude město a kultura chybět, prostě sem přijedu. Jako teď jezdím do lesa, budu jezdit do města.“ A krom toho jsem si říkala, že okresní město přece není žádná ztracená samota a cesta do Prahy autobusem trvá jen dvě a půl hodiny. Pár známých jsem na Severu také měla.

Na vlastní domácnost, jejíž otěže pevně převezmu, jsem se moc těšila.

Kolem vaření jsem se motala od čtyř let, tak jsem do svatby měla dost příležitostí něco pochytit. Často a všude jsem i vařila.

Učila jsem druhým rokem na základce na pražském sídlišti. Hned po svatbě v únoru jsem se ale ještě nestěhovala. Jako třídní osmáků, posledního ročníku, jsem se rozhod-

la v Praze do prázdnin zůstat. Teoreticky by mě ze školy „pustit“ museli, ale nebylo zvykem odcházet během školního roku. Mužova práce zase vyžadovala, aby od jara do podzimu trávil vždy čtyři dny v týdnu „na štaci“, tedy v terénu. To byl další důvod, proč by mi rychlé stěhování nic nepřineslo, vídali bychom se beztak jen o víkendech. Až po letech jsem toho zalitovala, protože okamžitý nástup do zaměstnání v novém bydlišti by mi přinesl mnohem snazší „asimilaci“, ale tehdy jsem ještě neuměla odhadnout, jak moc je to pro život ve městě menším než Praha důležité.



Postupně jsme zařizovali a upravovali nový byt.

Mezi první práce jsem zařadila přetření všech ocelových futer, tedy zárubní, které bez ohledu na barvu tapet v jednotlivých místnostech měly hnusný šedomodrý odstín. Lakovat jsem uměla z chalupy, tak to šlo celkem snadno a nový okr byl o něco přijatelnější.

Už během svatby jsme do bytu navozili i svatební dary. Některé byly předem domluvené. V té době to ale nebylo tak zvykem. Kamarádka se podívovala: „To jako myslíš, že jsem měla nějakým tetičkám a prastrýcům radit, co mi maj dát? No to nešlo, nejspíš by se urazili...“

„Prosím tě, proč? Přece ti dávaj dar pro radost, ne, tak by jim to mělo naopak vyhovovat,“ mínila jsem. Ovšem to se musí odečíst taková příbuzní, kteří mladým chtějí, jen tak aby se neřeklo, podstrčit nějaký dar-nedar.

Tradovaly se nejrůznější zkazky, jaké absurdní předměty novomanželé obdrželi. I my dostali nějaké nepochybně „putovní“ dary, dražší a ošklivé vázy nebo sklenice. Ale většinou šlo o praktické věci. Vždyť sehnat talíř nebo povlečení byl v té době kumšt, tak se mi domluvení darů zdálo jednoznačně lepší. Beztak ti, co chtěli darem pomoci s vybavením domácnosti, se ptali předem.

Měla jsem tehdy představu červeno-zeleno-bílé pruhované kuchyně s italským šmrncem. Kuchyňka byla po-

měrně malá, stůl se tam sice vešel, ale kolem se sotva prošlo. Šedobílá umakartová linka s plynovým sporákem v rohu a na zdech, ó hrůzo, naprosto nepřijatelné růžičky v zámeckém rokokovém stylu! Sice přibližně v těch barvách, co jsem si vysnila, leč na můj vkus nemožně kýčovitě. Uf. Hodily se tak akorát k jednomu mému hrnci, který jsem si z hecu koupila v Kotvě, zrovna nám v té době přednášeli na fakultě cosi o kultivování vkusu našich pracujících. A pak vlezete do jedné z výkladních skříní doby a všude kolem vesele tančí červeno-zelení trpaslíci. Vzor tak absurdní, že jsem neodolala. Navzdory tomu jsem pak šikovný třílitrák hodně užila.

„Je to nový, panely si budou sedat, teď se nic přetapetovávat nebude,“ rozhodl muž.

„Když já bych chtěla ty proužky, tak přeslazený růžičky nemůžu přece vydržet,“ zkoušela jsem to. Nakonec jsem beztak musela od té myšlenky upustit, protože hezké výrazné proužky stejně nebyly k sehnání. Ale s výměnou do budoucna jsem každopádně počítala a zatím jsem to vyřešila po svém: celoplošně jsem nalepila přes růže několik velkých fotoplakátů s ovocem, které opticky potlačily nežádoucí vzor. Jejich móda právě začínala. Skřínky jsem polepila omyvatelnou jednobarevnou červenou tapetou, vyměnila úchytky za kulaté, navěsila předměty s červenými prvky na tyčky a představovala si, že příště, tak za dva roky, až si panel sedne a tapety zajdou, snad ty pruhy seženu a předělám. To mě ještě nenapadlo, že za dva roky toho vyměním mnohem více.



První jídelní kout jsme měli doslova v koutě. Seděli jsme na zemi a aspoň několik týdnů jsem servírovala na tácu, než jsme sehnali přijatelný menší stůl. Velký jídelní stůl pak stál v obývacím pokoji, nechtěla jsem jíst trvale v kuchyni.

Nějaké nádobí jsem už měla, pár kousků jsem dostala ke svatbě. Mezi sklenicemi nejvíc vynikaly broušené s ši-

rokým zlatým pruhem, ale nelíbily se mi žádné. Když jsem je zklamaně ukazovala matce, říkala: „Tak je dej hned do používání, však se to vytluče – občas tomu můžeš trochu pomoci... a pak si koupíš nové podle sebe!“ Muž si je totiž moc považoval a s jejich odložením nesouhlasil, však byly od jeho příbuzenstva.

Dostala jsem v práci sadu hrnečků i s dezertními talířky z kameniny se zeleným vzorem, dokoupila jsem si i podobné talíře. Nebylo těžké se strefit, protože se prodávaly snad tyhle jedny a ještě modrá porcelánová Henrieta, nápodoba cibuláku, ta se mi nelíbila. Tlakový hrnec a ruční mixér, dokonce červený, se též našly mezi dojednanými svatebními dary.

Pomalu jsme obstarávali nábytek, rozhodně jsem nechtěla do nevelkého bytu dávat nějaké darované starší kusy „prozatím“. Něco potom vyhodit nešlo tak lehce – čím odvézt a kam? Mnozí „dárci“ takto řešili právě tento problém: „Dám vám tuhle pěknou skříň, když si ji odveďte...“ Tak to ne, k tomu jsem se přemluvit nedala!

Jakžtakž se mi dařilo vše sladit. Stálo to úsilí, ale diktátu stěny a sedačky jsem se nepodřídila.

Muž během týdne obtelefonoval těch pár prodejen nábytku: „Dostali jste už ty skříně?“

„Už sou ve skladu, ale tendle měsíc neni nafta, tak sme je nepřivezli.“

Jak tomu rozumět? Národní podniky totiž dostávaly naftu formou poukázek, víc si jí koupit nemohly, a tak došla-li, čekalo se na další měsíc. Komplikovaná redistribuce se i snadno zadrhla.

Dostali jsme třeba echo od tchyniny sousedky, že právě přivezli gauče a od dalšího dne je budou prodávat. I vyjeli jsme a po mírném nátlaku na prodavače, že víme ze zaručených zdrojů o dodaném zboží, jsme uspěli. Vybrala jsem co nejdecentnější potahovou látku, jednoduché rezavé stylizované kytky na středně hnědém podkladě, že se budou k ostatnímu zařízení dobře hodit.

Koberce nabízeli příbuzní s kontakty na továrnu a domlouvali jsme se, jaký vzor a barvu chci – hnědý melír, znělo zadání. Jeden víkend jsem přijela a koberec tam už ležel. Málem jsem z toho potratila: obrovské, snad půlmetrové růže, sice trochu rozmlžené, ale v dost kontrastních odstínech od žluté do hnědé, opanovaly prostor. S potahem gaučů skutečně vražedná kombinace! Ovšem to jsem si myslela já.

„To je dobrý, ne, dohněda, jaks chtěla,“ říkal muž. „Ty kytky jsou prej děsně žádaný, a málo se viděj, je to z exportu,“ dodal.

„A nešlo by to ještě nějak vyměnit??? Chtěla jsem melír... tohle se sem vůbec nehodí... vždyť jsme tak dlouho čekali na ty gauče... nevidíš, jak se to tluče?“ začala jsem nešťastně, ale nebylo mi to ani tentokrát nic platné. Koberec jsem si měla považovat, když byl sehnaný s protekcí, exportní luxus, to měnit nešlo. Nedokázala jsem moc lhát, ani když se tchyně vyptávala, jak se mi líbí ty krásné růže. Když se na ně člověk zadíval, měl pocit, že se celá podlaha vlní! Kontrast se trochu ošlapal, člověk si zvykl, ale potahy gaučů jsem musela překrýt další vrstvou látky bez vzoru, dohromady se to nedalo snést.

Aspoň nábytek se povedl – z tzv. exportního souběhu jsme náhodou koupili sestavu nazvanou studentský pokoj, obsahovala jednotlivé korpusy skříněk ve světlé přírodní dýze, dvířka se sklem nebo s ratanem. Něco unikátního, přitom jednoduchý design, žádný mahagon s vysokým leskem a zlatými prvky. K sestavě patřil malý psací stůl i šatní skříň, které jsme přidali do dětského pokoje. Vše jsme pak užili v několika kombinacích v různých bytech po následujících více než třicet let.

Pak jsem náhodou narazila na dětskou dřevěnou vysokou židli mořenou na tmavočerveno! Nádhera! Opět nějaká zářná výjimka, klasika v moderním hávu – podařilo se mi ji zakoupit v předstihu. Postýlka a kočárek se kupovaly až po narození dítěte, jak určovaly zvyklosti.

Oříšek představovala mužova akvária – opravdu hodně akvárií. Zabrala celou stěnu proti oknům, a to ve třech řadách nad sebou. Osazení předcházely složité výpočty, zda to konstrukce vůbec unese. Což o to, panel něco vydrží, ale železné profily natřené suříkovou základovkou si asi v obývacím pokoji představuje málokdo. Snad půl roku trvalo, než byly zakapotovány překližkami s klapkami. Akvária, to byla pro mě velká zkouška.



Nejméně jednou za dva týdny jsme šli na oběd ke tchyni. Při té příležitosti často odněkud z útrob ložnice, kde skladovala všechno možné, vytáhla něco, co by se nám podle ní mohlo hodit. Občas to i vyšlo – skleněná konvice na čaj, kostkované utěrky, krepové povlečení.

Tchyně měla i smysl pro humor. Jednou k nám přišla před odjezdem do lázní a chlubila se: „Sehnala jsem padesát kilo nakládaček z Moravy.“

„A co jste s nima udělala?“ divila jsem se tomu neuvěřitelnému množství. U nás se snad jednou zavařovalo deset kilo, obvykle jen pět.

„Dala jsem je nasypat do vany,“ a radostně dodala: „A nechám je tam, ať to táta s klukem zavaří... Zítřka odjízdim.“

„A oni to už vědí?“

„Ale ne, to je překvapení!“ Zavařování tedy zbylo na muže, ale zvládli to.

Kuchyně u tchyně byla tradiční a hodně vydatná, pekly se dohromady různé kusy drůbeže, vařily guláše z více druhů masa. Žasla jsem dlouho i nad tím množstvím, o které šlo především. Každý příchozí byl nakrmen a vybaven i na cestu zpět, jak moravské zvyklosti žádaly.

Jídlo tam nevypadalo vždy zcela bezpečně, pro děti se všechno nehodilo. Druhá švagrová mi jednou prozradila, jak se s tím vyrovnává: „Víš, já si opakuju, že se to přece vařilo...“

Od ní jsem měla i recept na moravské perníčky, její maminka je totiž dělala krásně pečlivě zdobené barevnými cukrovými polevami. Zrovna při mé první návštěvě v rodině je tam švagrová přivezla. Móda domácích perníčků právě začínala: „Jé, ty jsou krásný, jeden jako druhý... jak se to dělá?“

„U nás se pečou běžně, dám ti recept.“

„Tak to budu ráda, zrovna jsem po nějakém pátrala, no to je náhoda...“

„My jsme od Pardubic, perníčky tam nejsou nic zvláštního. A receptů je plno. Já si bez nich nedovedu Vánoce představit. Piš si.“

---

## ***Moravské perníčky***

*650 g hladké mouky*

*250 g cukru krupice*

*100 g medu*

*50 g tuku*

*4 vejce*

*10 g sody*

*anýz*

*badyán*

*hřebíček*

*skořice*

*nové koření*

***poleva:***

*2 bílky*

*200–220 g moučkového cukru*

*1 lžička citronové šťávy*

Do mouky a cukru přidáme nahřátý med (vodní lázeň, mikrovlnka) a rozpuštěný tuk. Můžeme nahradit asi 250–350 g pšeničné mouky žitnou chlebovou moukou. Od každého koření 1–2 špetky utlučeme v hmoždíři, přidáme do těsta

i se sodou a s vejci, hodně propracujeme. Necháme uležet v chladničce jeden den až jeden měsíc.

Před válením těsto temperujeme na pokojovou teplotu, lehce podsypáváme. Vykrájené tvary potíráme vejcem a pečeme prudce v předehřáté troubě. Zdobíme např. bílkovou polevou, dobře utřenou. Můžeme spojovat po dvou povídky zahuštěnými strouhaným perníkem.

---

Začala jsem je pak péct na Mikuláše, Vánoce i Velikonoce, jak kdy. Těsto jsem zadělávala s velkým předstihem, několik týdnů před pečením, aby se dobře proleželo. V tom množství vše vyválet, vykrájet a upéct představovalo pěknou dřinu, a tak jsem perníčky zdobila zase jindy, abych si práci rozdělila. Někdy jsem sehnala i žitnou mouku, stačilo jí dát trochu. Dost dlouho mi trvalo, než jsem jim přišla na kloub. Rozleželé tuhé těsto se obtížně válelo, lepilo tím medem. Namíchat polevu správně hustou a najít grif na zdobení pouhým kornoutkem z papíru, to mi zabralo několik let. Chtělo to méně cukru než v předpise (původně 150 g na 1 bílek), jinak poleva opadávala. Ovšem takové zdobení, jako jsem obdivovala poprvé, jsem nikdy nedokázala, na to nemám buňky. Barevné polevy se mi nedařily, barva mi cukr vždy narušila, tak jsem zůstala jen u bílé. Jednou jsem dělala i žlutou – žloutkovou polevu. Pojímala jsem to více modernisticky a ležérně, ale upekla jsem i betlém z plochých figur.

Perníky se musely uležet, do paneláku se moc nehodily. Tak jsem je pak plnila nádivkou z povídek, ořechů a strouhaného perníku, jak někde objevila matka. Ale to zas byly pro vánoční mísu moc velké kusy, proto jsem je dělala už k Mikulášu nebo na Velikonoce. Hodily se výborně na chalupu, kde snáze změkly.





Ve své domácnosti jsem vařila většinou teplé večeře, často jídla malá nebo poloteplá, jak jsem jim říkala. Hodně se na ně využívaly uzeniny. Takový drůbeží točeňák patřil k základním surovinám upotřebitelným na všechno. Šetřili jsme, jak to šlo – potraviny tvořily tehdy největší položku rozpočtu, na domácí drogerii, oblečení a něco do bytu se muselo nějak ušetřit.

Z úsporných důvodů jsem používala i levnější druhy masa nebo vymýšlela taková jídla, ve kterých ho moc nebylo, ale zas kvůli muži aspoň kousek ano. Měl rád vařené drůbeží krky, obíral je sám nebo jsem je dávala do polévky. Nu, brzy jsem to začala nesnášet. Od té doby jsem je už nikdy nekoupila! Ty krůtí byly sice o něco lepší než kuřecí, ale i tak. Jazyk nebo játra jsme jedli běžně, ledvinky se sehnaly zřídka. Muž někdy nosil i slezinky, ale ty chutnaly moc houbovitě. Připravovaly se stejně jako játra na cibulce. Používali jsme vepřová nebo kuřecí. Dnes bych játra podlila červeným vínem, přidala trochu másla a okořenila navíc i mletým novým kořením nebo provensálskou směsí.

---

## ***Játra nebo slezinky na cibulce***

*750 g jater*

*1 velká cibule*

*olej*

*lžičce mouky*

*sůl*

*pepř*

Játra zpracováváme co nejčerstvější. Očistíme je od blanek a žilek a nakrájíme na kousky. Na tuku zpěníme pokrájenou cibuli a přidáme k ní orestovat kousky jater. Podle potřeby zaprášíme moukou, trochu podlijeme a necháme asi čtvrt hodiny dusit. Dosolíme, opepříme, podáváme.

---

K večerím jsem předkládala i husté polívky, vedla zelňačka, gulášovka, frankfurtská. Tu jsem dělala víceméně odhadem, základem byla mražená zelenina, tehdy dost široce používaná. Proti dnešním směsím se nevyznačovala příliš jemnou chutí. Za nejhorší jsme považovali močovskou, ale na polévku to stačilo. Chuť dodal obyčejný masox, pokrájená uzenina a vše se zahustilo jíškou nebo jen „záklechtkou“, moukou rozmíchanou ve vodě. Do frankfurtské polévky nepatřily brambory a neměla chutnat jako buřtguláš. Česnek jsem nedávala. Dostatek ho dodala uzenina, nejčastěji točeňák, který polévku i omastil.

---

## ***Frankfurtská polévka***

*½ sáčku mražené polévkové zeleniny*

*1 cibule*

*pepř*

*nové koření*

*sůl*

*mletá paprika*

*1 masox*

*2–3 lžíce jíšky*

*100–200 g uzeniny*

*asi 150 ml mléka*

Do 1,5l vody dáme vařit zeleninu, celou cibuli a koření krom papriky, sůl, masox. Zahustíme jíškou – rozmícháme studenou jíšku v horké vodě z polévky, ale čerstvou teplou jíšku studenou vodou! Můžeme použít i záklechtku. Mouku v každém případě provaříme asi 20 minut. Přilijeme dle chuti mléko. Dochutíme mletou paprikou, vložíme prohřát párky nebo jinou uzeninu pokrájenou na kolečka.

---

Jednou týdně jsem zařadila brambory či těstoviny se salámem, anebo rizoto z kuřecích krků a zbytků.

Další sérii představovala jídla z mletého masa – karbanátky a sekaná, někdy i s omáčkou. Bezmasá řada obsahovala hlavně jídla z brambor – bramboráky, bramborové knedlíky se zelím a nakrájeným masem či uzeninou. Když knedlíky zbyly, udělala jsem je s vejcem.

Na vajíčkové topinky stačilo taky jen maličko salámu na ozdobu. Až nedávno jsem zjistila, že jsou to blízcí příbuzní tzv. chudých rytířů, sladkou nádivkou spojených chlebů, opečených ve vajíčku nebo v trojobalu. Původ sahá snad někam do vojenských ležení 15. století. Ve Francii jsou tato jídla známa jako *Pain perdu* – ztracený chléb a jinde jako *French toast*. Připravuje se v mnoha variacích naslano i nasladko. Ani jsem tehdy netušila, jak starobylý a všude rozšířený pokrm vlastně připravuji!

---

## ***Vajíčkové topinky***

*2–3 vejce*

*starší chléb*

*mléko*

*sůl*

*pepř*

*hořčice*

*cibule*

*sterilovaná paprika*

*olej na smažení*

Vajíčka rozšleháme s trochou mléka, osolíme a opepříme. Krajíčky chleba v nich namáčíme a po obou stranách prudce pečeme v oleji, dáme je okapat na ubrousek.

Podáváme lehce potřené hořčicí a ozdobené kolečkem cibule a kouskem papriky.

---