

Žena s dranzúrákem

Daniela
Mičanová



*Žena
s dranzírákem*

Daniela
Mičanová



Žena s dranzúrákem

Daniela
Mičanová



NAKLADATELSTVÍ
EPOCHA

Copyright © Daniela Mičanová, 2015
Photos © Alena Oršoničová, 2015
Cover Art © Lukáš Tuma, 2015
Layout © Josef Kroupa, 2015
Czech Edition © Nakladatelství Epoque, Praha 2015

ISBN PDF 978-80-7425-466-6

*Věnováno mé babičce a mamince.
Obě vaří hodně, často a dobře.
Podezřívám je, že také s láskou, jakkoli to
vehementně popírají.*



Slovo úvodem

„**O**na bude intelektuálka, ona se na praktické věci nehodí,“ soudila dlouho rodina i škola. Coby krátkozraké, zavalitější děvčátko, které nejraději ze všeho vysedává v koutku s knihou, jsem se stala obětí myšlenkového stereotypu. I když se ze mě zase taková intelektuálka nikdy nestala, před-sudečná představa mě ze spárů pár let nepustila. Plotnu jsem pro všechny případy bázkivě obcházela velkým obloukem.

Nakonec našťěstí zvítězil zdravý rozum, mlsný jazyk a sklony k dobrodružství. Činnost, jíž jsem se v útlém mládí zbytečně vyhýbala, se mi stala druhou největší životní vášní. Vášní číslo jedna samozřejmě provždy zůstává psaní. Chvilé, kdy autorovi ožívají slova pod rukama, se totiž bezmála vyrovnají prvnímu záchvěvu vůně čerstvého kynutého pečiva.

Na nadcházejících stránkách naleznete pokus o skloubení obou mých srdečních záležitostí. Třicet krátkých povídek, veselých, fantastických, strašidelných, hororových, někdy dokonce prostoupených hlubokým lidským příběhem, slouží jako předvoj třiceti chutným receptům. Při volbě témat jsem se snažila zohlednit pestrost literární i kulinářskou. Na své by si měli přijít zarputilí masožravci, milovníci sladkých pamlsků, začátečníci, pokročilí, zastánci svěžího, rychlého vaření i sofistikovaných omáček.

Všem bez rozdílu přeju příjemnou zábavu a samozřejmě dobrou chuť.

PÁR REALIZAČNÍCH POZNÁMEK:

Neuvádím-li počet porcí, recepty jsou určeny pro čtyři průměrné jedlíky.

Udaný stupeň rozehřátí trouby se hodí pro horkovzdušnou. Pokud vlastníte klasickou elektrickou troubu, neobávejte se zvednout teplotu ještě o dvacet stupňů.

Trouba je vůbec přístrojem ošidným. Každá má své zvláštní vrtochy, proto se vyplatí nepolevovat v ostražitosti, průběžně kulinářský výtvar kontrolovat, aby akce probíhala rovnoměrně. Z téhož důvodu prosím chápejte časy pečení uvedené v příslušných receptech spíše orientačně.

Jestli vlastníte oblíbené kuchyňské pomocníky, nestrachujte se je ve vhodné chvíli nasadit. Vaření by nás mělo bavit, nikoliv přivést na pokraj vyčerpání. Sama nedám dopustit na prastarý šlehač značky ETA, hodně jsem se skamarádila také s hnětačem nebo s domácí pekárnou.

Proti gustu žádný dišputát, co člověk to individuální chuť. Pokud Vás přemůže neodbytný pocit, že se rozpis surovin - zvláště koření - neslučuje s kýženým chuťovým zážitkem, řiďte se prosím pohádkově osvědčeným „přiměřeně, přiměřeně“. Solte, pepřete, sladte a kyselte podle vlastní libosti.



I.
Vydatná kalorická
výzbroj
do nového dne

SNÍDANĚ U FANTOMA

„Zuzano, Francouzi jsou strašní proutníci. Jak udeří osmá, zhasněte, zamkněte se, nikomu neotvírejte!“

Její francouzský lektor pocházel ze staré školy, z dob, kdy se pedagogům šmahem říkalo profesoři, a myslel to dobře. Zuzana ovšem mířila do Paříže se zcela opačnými záměry. Musí si osladit rozvod, když se jí proti všem předpokladům nakonec podařilo toho mizerného, nevěrného, zazobaného parchanta řádně oškubat.

„Přeje si madam zajistit lístky na dnešní představení?“ zeptal se jí šlakovitě pohledný *concierge* v hale osvědčeného hotelu *Holiday Inn*.

„Prosím?“ procitla ze snění o deseti patrech francouzského přepychu v nedalekém obchodním domě *Galleries Lafayette*.

„Napadlo mne, když se madam ubytovala poblíž Opery, že mohu doporučit výjimečné nastudování Bizetových *Lovců perel...*“

„Ovšem, ovšem, zajistěte,“ nenechala ho domluvit. Opera ji nezajímala, zato představa čerstvě rozvedené krásky ve večerní robě prosvětlené velkolepou září křišťálových lustrů ji uváděla do vytržení. Obratem si také jednu obzvláště nákladnou toaletu pořídila. A kabelku a střevičky a frizúru. Jen ať hochům francouzským lezou oči z důlků.

Ve velkolepé vstupní hale novobarokního Palais Garnier, známějšího jako pařížská Opera, ji sebevědomí na okamžik zradilo. Musela požádat o radu uvaděčku, podle cedulky nějakou Mme Giry. *Hezké, že je navlékají do historických kostýmů, pomyslela si, jen kdyby se ta bába tolik nemračila.*

„K lóži číslo pět tudy,“ objasnila chmurně tázaná, posunující si na nose apartní lorňon. „Víte madam jistě, že se neobává vstoupit? Je to přece ta lóže.“

„Prosím vás, čeho bych se tak asi měla bát?“ Zuzana vytrhla té slabomyslné bytosti lístek. „Sama ženská u vás nesmí do divadla? Myslela jsem si, že tohle máte vy Francouzi dávno za sebou.“

K tomu ctihodná Mme Giry neřekla půl slova, zato provázela cizinku zádumčivým pohledem. „Je to přece *ta* lóže,“ zopakovala, než se rozplynula v pableskujících částicích vesmírného prachu.

Zuzana, úspěšně usazena v pohodlném rudém plyši, se marně bránila zklamání. Kde jsou všichni ti romantičtí milovníci, před kterými ji varoval pan profesor? V hledišti by šarmantního Francouze pohledal, tísní se tam jeden turista vedle druhého, na jevišti nudně křepčí partička podivně vymustrovaných rádoby Indů. Užuz by se rozhodla pro zbabělý ústup, tu ji ale oslovil hebký mužský hlas: „Jahody a šampaňské?“

„S radostí,“ připustila. Netušila, jak se na prázdném sedadle po jejím boku zhmotnil alpakový tácek ohlášeného obsahu. Mohla si oči vykoukat, ale nikoho neviděla. *Zajímavé, asi dám Opeře druhou šanci.*

„Potěšení zůstává zcela na mé straně, bezmála jsem již odvykl dámským návštěvám. Jak se vám líbí Paříž? Nepřipadá vám za bílého dne poněkud křiklavě fádní?“

„Nepřipadá vám, že se vyjadřujete nevlastenecky?“

„Také, přísně vzato, nejsem Pařížan. Moje říše je rozsáhlejší, temnější, pestřejší, nekonečně zajímavější. A také plná hudby, proti níž je tohle jevištní hudlaření učiněná šmíra.“

Zuzana si při zvuku jeho hlasu maně vybavila dávno opuštěné, zrazené a zapomenuté slovo „líbezný“. S takovou výbavou ani nemusel vést přitažlivě divné řeči, stačilo předčítat jízdni řád. Jen kdyby si k nehmotnému hlasu dokázala přidat zbytek. „Ukažte se mi.“

„Setrvávám ve vaší společnosti po celou dobu.“

Rozhlédla se usilovněji – a málem vyjekla. V nejtemnějším koutě lóže číslo pět tlumeně pableskovala bílá maska. Budila zdání, že se samovolně vznáší vzduchem. Teprve když Zuzana přistoupila blíž, shledala, že patří muži v černém obleku velmi starobylého střihu. *Nejspíš další potrhlý fanoušek neoviktoriánské módy*, pomyslela si. Ovšem jen k ní natáhl ruku v černé rukavici, celkem dobrovolně se jí chopila.

„Chcete poznat svět, dovedně ukrytý za vaší nenápaditou všedností?“

Dost možná v libém zvuku jeho hlasu postřehla nenápadnou hrozbu, přesto se jí nabízela jediná odpověď: „Chci.“ Pak společně prošli zrcadlem.

To, co následovalo, předčilo výstrahy starostlivého pana profesora i Zuzanina nejdychtivější očekávání. Tajné chodby, průchody a sály, točitá schodiště, dýmající voskovice, vlající textilie, lože s nebesy, které se zlehka pohupuje na hladině podzemního jezera. A hlas, za nějž by citlivější povahy snadno položily život. Zuzana, posílená rozvodem, pokládala něco docela jiného a velmi si to užívala.

Seberomantičtější noc však dříve či později končí ránem. Chvíli trvalo, než se upamatovala, kde se ocitla. Nikoliv v kontrolovaném prostředí nadnárodního hotelového komplexu, nýbrž na neznámém místě pod budovou pařížské Opery. Marně hledala očima tajemného svůdce. Zůstala sama, kol královského lože dohořivaly zástupy voskovic bílých jako jeho maska. Chystala se panikařit, vtom jí chřípí pošimrala nebeská vůně.

Kynuté těsto! Jak říkávala babička, na světě neexistuje bolest, kterou by nedokázalo utišit. Tím spíše kynuté těsto přetvořené do podoby nefalšovaných francouzských máslových loupáků, k nimž se vesele druží meruňková marmeláda. Našla je na stolku u postele, opodál čekal stručný vzkaz na ručním papíře: *Merci beaucoup, bylo to krásné.*

Užijte si snídani, loupáky jsem sám pekl. Podobné nikdy neochutnáte.

Nedokázala si představit, že existuje něco vábnějšího než jeho hlas. Křupavoučké loupáky, vláčně vrstvené, lehce nasládlé, lahodně rozplývavé ho dokázaly překonat. Rázem zapomněla na štíhlou linii i na dobré způsoby, noc plná vášně dokáže povzbudit apetit. Ještě kousek, a ještě kousek, a ještě maličký propečený rožeček.

Zatímco si dopřávala, oči mimoděk zabrousily ke krasopisnému vzkazu. *Podobné nikdy neochutnáte. Jak to kruci myslél? Hodlá mě držet v podzemí jako úchylové, co je v jednom kuse předvádějí v televizi? Nebo mě rovnou odkrágluje? Normální lidi si sakra nepořizujou doupě v podzemí pařížské Opery. Když jsem se mu nad ránem pokusila strhnout masku, bolestivě zasyčel, jako bych mu rvala živé maso...*

Tentokrát se nápor paniky odvrátit nepodařilo. Přehodila si hříšně drahé večerní šaty, aniž dbala potřhané výšivky, korálků či pajetek, přeplavala jezero, celá mokrá horečně vyběhla dlouhým kamenným schodištěm. Odněkud přece do podzemí proudí světlo, musí tam být východ, svoboda, bezpečí, *Holiday Inn* a muži trhlí jen v mezích zákona.

Chyba lávky, místo křiklavé pařížské všednosti se jí otevřelo zrcadlové bludiště. Z krutých skleněných ploch na ni nepřičetně zíraly tisíce urousaných divoženek v pocuchané nádheře od Diora.

Rozum do hrsti, dokážeš to, dokážeš to. Ale rozum se nechtěl dostavit. Zaslechla, jak se k ní soustavou tajných chodeb nese veselý zpěv, v náporu nepřičetné hrůzy se rozmáchla – a nejbližší zrcadlo se roztříštilo na kusy. Z toho největší střep drze zamířil přímo doprostřed její hrudi.

Muž s maskou lítostivě postál nad bezděčnou obětí. „Další, co měla moc na spěch. Přitom se tolik snažím, aby si mě oblíbily. Jen jsem zaběhl pro kávu. Kde dělám chybu?“ zašavelil hebkým hlasem.

Madame Giry si káravě posunula lorňon. „Neměl by ses těmi loupáky tolik pyšnit, Eriku. Možná si tvou sebechválu špatně vykládají.“

FRANCOUZSKÉ MÁSLOVÉ LOUPÁKY

Pravé domácí croissanty nevytvoříte snadno ani rychle. Vyžadují dvojnásob lásky a podstatně více času než jiné oblíbené pečivo, a to se mohou vykázat pouze jedinou zásadní předností – jsou naprosto neodolatelné. O léčivé moci kynutého těsta mě přesvědčily mnohokrát. Dlouhá příprava obvykle člověku nedopřeje příležitost k přemýšlení nad nesmysly, libá vůně, která se ve vítězném finále line z trouby, vynáší chuťové pohárky rovnou k nebesům.

Stojí za to vyzkoušet je alespoň jednou, v případě prvotního neúspěchu dvakrát. S trochou šikovnosti nebudete potřebovat nerezovou ani mramorovou pracovní desku, jak se občas píše v receptech. Zvládám celkem pružně celý rozfázovaný postup na letitém dřevěném válu. Rozhodně se ale musíte vybavit značnou trpělivostí (na přípravu padne větší část dne) a pravým máslem (náhražky nefungují).

Pokud loupákům propadnete, doporučuji vždy část zamrazit, takže si pak jejich nádherně máslovou vůni během rozpékání užijete ještě jednou. Vrchol ranního blaha pro mě představují ve spojení s domácí meruňkovou marmeládou.

INGREDIENCE:

- 500 g hladké mouky a něco na podsypávání
- 60 g krystalového cukru
- 100 ml mléka (nebo podle potřeby, aby se dalo tuhé těsto hníst)
- 1 sáček sušeného droždí (zvykly jsme si na sebe, zatím mne nezklamalo)

	špetka soli
1	kostka másla (250 g, včetně obalu)
2	vejce, 1 žloutek do těsta
1	vejce rozmíchané v mléce na potřeni

POSTUP:

K mouce prosáté se špetkou soli přidáme cukr, sušené droždí a vejce, vmícháme žloutek a přiměřeně mléka. Zde hodně záleží na savosti mouky. V prvotní fázi musí těsto zůstat dost tuhé, ale zároveň poddajné, aby se dalo dobře hníst. Činíme tak nejprve vařečkou v míse, potom rukama na pomoučené ploše. Čeká nás dlouhá, namáhavá pouť, vlastníte-li tedy hnětač, neváhejte ho použít. Jakmile získáte krásně pružnou hmotu, která se při natažení příliš netrhá, vraťte těsto do mísy, překryté nechte asi deset minut odpočinout.

Nyní vstupuje na scénu máslo, a to máslo pěkně chlazené. Rozbalíme je, ale obal nevyhazujeme. Máslovou kostku na něm ponecháme, poprášíme moukou a takto upraveno je pak válečkem proměníme na placku. Jde to ztuha pomocí tlučení – v tomto punktu někdy ztratím nervy, zanořím do krychle nůž a pěkně ji rozparceluji. Výsledkem by měl být máslový obal z rubu pokrytý po celé ploše rovnoměrnou vrstvou. Toto opatření nám náramně usnadní následnou manipulaci.

Vrátíme se k těstu. Na pomoučené ploše je rozválíme do symetrického obdélníku s kulatými rohy. Máslo umístíme doprostřed obalem vzhůru, ale napříč, aby se přes ně těsto dalo přeložit jako listovní obálka. Nejprve ovšem máslo vtlučeme do rozválené hmoty pěstí a samozřejmě strhneme obal, poté úhledně složené psaníčko necháme půl hodiny v chladu odpočinout.

Následuje velmi podstatný proces rozvalování, překládání a chlazení. Psaníčko uložené švy vzhůru rozválíme a přeložíme nejprve napůl jako knihu, načež mu dopřejeme další půlhodinový odpočinek. Potom opětovně rozválený dlouhý obdélník (asi tři čtvrtě centimetru silný) složíme natříkrát – směrem z užších stran do středu – a dáme chladit na celou hodinu. Týž proces zopakujeme třikrát. Při válení přitom vždy postupujeme od středu k okrajům, obdélník uložený delší stranou k nám.

Po posledním rozválení již dlouhý pruh neskládáme. Čas našeho velkého vítězství se přiblížil, chopíme se proto radýlka, s jehož pomocí vykrojíme úzké trojúhelníky. Ty srolujeme do úhledných rohlíčků, rozmístíme na plech překrytý pečicím papírem, potřeme mléčným vejcem a dopřejeme jim ještě tři čtvrtě hodiny na vykynutí.

Zbývá to nejmenší – upéci náš umělecký výtvar v troubě předehřáté na 160 stupňů (nezabere to více než 15 minut) a těšit se z odvedené práce. Z předepsané dávky by mělo vyjít zhruba 16 kousků.

JAK ŠLO ZTRACENÉ VEJCE NA VANDR

Vejce pocítilo první záchvěv neblahého tušení, ledva je nezkušená nosnice vypudila z kloaky. Aby ne, vždyť se rázem ocitlo na šikmé ploše, po níž se hbitě skoulelo k pásovému přepravníku. Po první traumatické zkušenosti už to s ním šlo stále jen z kopce. Zvážili je, změřili, označkovali jako posledního zločince, vsadili do ohavně šedivého plata s nápisem „Klecový odchov“.

Následovala káznice v pojízdňém chladicím boxu, nevybíravá přeprava – pár podobně postižených to odskákal – pak se vejce k vlastní hrůze ocitlo všem na očích v oddělení potravin. Popuzeně přihlíželo, kterak zákazníci dávají přednost kolegům z volného výběhu, z odchovu v halách, nebo si skládají do košíku rozmazlená vejce podestýlková. Jak jednou dostanete výstupní razítko M, život se s vámi nemazlí.

„Konečně, konečně, hrozila nám expirace!“ jákala ostatní vejce, když se dvanáctimístné plato ocitlo v drátěném koši. Nápadně se podobal jejich rodným hnízdům, jen byl o poznání větší.

Náše vejce netušilo, co ono ohavné slovo znamená, a nechtělo to tušit. Expirace příliš připomínala exekuci. *Kdepak jásat*, myslelo si, *salmonelu na vás, parchanti mizerní!* Když se o něco později ocitlo v bílém, uzavřeném interiéru něčí chladničky, proti svému přesvědčení ocenilo jistou dávku soukromí, o které mělo na své nelehké životní pouti nouzi.

Úleva netrvala dlouho. Někdo neustále větral, pouštěl do chladivého prostoru teplo a nezdravý čerstvý vzduch, vejce záhy seznalo, že řady jeho spoluvězňů začínají povážlivě řídnout. Podezřívalo podivně lysou, pětiprstou končetinu, která kolem jejich plata co chvíli meditativně kroužila. „Mě ne, mě vynech, jsem jen prachobyčejné nevinné emko z klecového chovu, nic jsem neprovedlo, kuřeti bych neublížilo,“ smlouvalo nepřilíš statečně.

Nelze se divit, že nakonec v chladničce osamělo. Po pravdě řečeno, mohlo zavést duchaplný rozhovor s řapíkatým celerem, mrkví nebo se sklenicí sterilovaných okurek, ale dokonce i vejce má svou hrdost. Nezná sice dne ani hodiny, to ovšem neznamená, že se bude zahazovat s nějakou zeleninou. Nakonec si pětiprstý tvor vejce přece jen všiml, částečně jistě proto, že neměl na vybranou. Ocitlo se v opatrném sevření vypoštětkované dlaně. Pak, než stačilo vznést zásadní protest, jím ta opatrná dlaň zprudka udeřila o okraj nízké sklenice.

To bude můj konec, stačilo si pomyslet. Ale mylilo se. Pětiprstý ho pouze zbavil skořápky, hebký žloutek obalený bílkem se mlaskavě svezl na dno připravené nádoby. Vejce po předběžném ohledání zjistilo, že mu venkoncem nic neschází; pravda, cítilo se poněkud obnaženo, ale s tím se při dobré vůli naučíte žít.

„Mám tady poslední. Chceš je ztracený nebo jako volský oko?“ tázal se majitel pětiprsté končetiny.

„Ztracený, prosím,“ odpovídal něžný, mírně zastřený hlas, asi patřil nějaké samičce.

„Skvěle, už jsem dal vařit vodu.“

Jak to myslí, dal vařit vodu? zhrozilo se vejce.

Zakrátko mělo poznat děsivou pravdu na vlastní kůži. Sklenice se zvedla do vzduchu, následoval prudký pád do hluboké propasti naplněné vroucím vírem. *Ne, ocet, ne!* pomyslelo si, srazí se mi bílkoviny! Raději rychle ztratilo vědomí.

Bílek, unášen vroucím vírem, zatím obklopil zlatavý žloutek, semknul se kolem něho, obalil jej hebkou bílou hmotou. Za pouhé čtyři minuty vznikl pokrm sametové konzistence a hedvábné chuti.

„Nepoložilo jsem život nadarmo,“ napadlo by možná vejce. „Snad to vrahova samička ocení.“

ZTRACENÉ VEJCE

Ztracená vejce u nás stále ještě nemají vybudovanou náležitou tradici, i když si ji rozhodně zaslouží. K jejich zdárné výrobě přitom potřebujete jen příhodný rendlík, nejlépe nerezový či smaltovaný, a trochu cviku. Můj jediný osvědčený hrnec má v průměru 19 cm, hluboký je toliko 11 cm a vlastní velmi šikovné úchytky. První ztracená vejce jsem připravila v nepřítomnosti rodinných příslušníků, kteří se mi snažili sklony k experimentu

vymlouvat. Od té doby je dělám často a ráda – a moji blízcí je rádi konzumují. Skvěle se hodí k obloženým chlebům, vydatnějším salátům, se slaninou jako snídaně na vidličku. Také zastoupí vejce natvrdo podávaná k různým omáčkám, třeba koprové nebo křenové, obzvláště budou chutnat milovníkům vejce nahniličko. Zkuste zahájit den línou snídaní, při níž se ztracené vejce druží s pikantními fazolemi na jablkách. Z výše uvedeného příběhu si ale neberte příklad, nejlepšího výsledku dosáhnete z vajec co nejčerstvějších.

POSTUP

Hlubší pánvičku nebo širší rendlík naplníme vodou přibližně do výšky pěti šesti centimetrů a přivedeme k mírnému varu. Přidáme lžici octa. Do skleničky si pečlivě opatrně rozklepneme první vejce. Vařečkou utvoříme v probublávající vodě vír, nemusí být nijak zběsilý. Do vzniklého víru pak necháme vklouznout vejce. Pečlivě plynule, elegantně, aby se bílek hezky ovinul kolem žloutku. Vaříme na středním plameni čtyři minuty, hotové vejce vyjmeme děrovanou naběračkou a necháme okapat. Poté můžeme celý proces zopakovat podle počtu strávníků. Možná se vám napoprvé nepovede, ale nepolevujte, cvičení dělá mistra.

Výsledek za podstoupenou námahu dozajista stojí.

FAZOLE NA SLANINĚ, JABLKÁCH A TYMIÁNU

Rychlý recept nachází uplatnění též ke grilovaným masům všeho druhu, obstojí i samostatně, třeba s čerstvým chlebem.

INGREDIENCE

100 g	anglické slaniny na plátky (nebo podle chuti)
2	šťavnatá jablka
1	větší cibule
1–2	lžíce olivového oleje
1	konzerva fazolí v rajské šťávě nebo pikantní s chilli
1	lžička tymiánu pepř a sůl

POSTUP

Na pánvi rozežřejeme olej, osmažíme slaninu s cibulí.

Přidáme jablka a necháme je mírně zkaramelizovat.

Poprášíme tymiánem, nakonec přidáme fazole a zlehka prohřejeme, aby se veškeré chuti proluly. Opepříme, dosolíme.

HOUBO V MOŘI ZROZENÁ

„Jak dobře znáš ty svoje řecký kamarádky?“ zeptal se mě Ladík, než převzal křupavý špenátový koláček.

„Jsou to dvojčata, krásný dvojčata. Chodily jsme spolu na základku a právě si otevřely bio-obchůdek v secesním domě na Lidické. Nechtěl jsi na slavnostní zahájení, aspoň jsem pro tebe vyptala výslužku.“

Ladík potřásl svými obdivuhodně dlouhými dredy. Do koláčku se mu dvakrát nechtělo, přitom bych se vsadila, že špenát v tak chutné podobě ještě nepoznal. „Co všechno nabízí v tom slavném kvelbu? Sýry, pečivo, olivy, olej, med?“

„Taky bio-kosmetiku. Jo, a houby prémiové řecké kvality přímo z Egejského moře. Hypoalergenní, antibakteriální,

jedinečně sametové, stoprocentně přírodní. Chtěla jsem ti jednu koupit k svátku, ale litr a půl je celkem pálka.“

Můj krásný alternativní přítel odložil koláček, zbledl, roztrásl se, dokonce začal tichounce jektat zuby. „Rád bych, abys tam nechodila.“

Konejšivě jsem ho pohladila po rozpálené tváři. „Drahý, asi máš na Řecko špatnou vzpomínku.“

„Špatnou vzpomínku? Strachy mě tam málem klepla pepka!“

Zaskočil mi kousek ovčího sýra. „Promiň, to jsem netušila.“

„Bodejť, některýma zážitkama se člověk nechlubí. Měli jsme tehdy s kamošem Jendou dost divoký období. Zběsile se hulilo, popíjelo a listovalo v různých okultních příručkách. Přitom jsme společně přišli na zajímavou věc. Všecky stopy vedou do Řecka.“

Lidi zblbý Draculou a jinýma sračkama vzhlíží k Transylvánii, ve skutečnosti leží prapůvodní evropská líheň vampýrů, vlkodlaků a vůbec všelijaké nemrtvé havěti úplně jinde. Od starověku proslula mimořádně brutálníma čarodějnickýma kouskama řecká Thessálie. Tak sme se před pár lety s Jendou v opilecké pýše rozhodli, že jí vrátíme zaslouženou špatnou pověst. Sbalili jsme batůžky, hulení a vyrazili do Národního parku Pindos, poznávat thessalský přírodní krásy.

Kde jinde potkat protřelou čarodějnici než v opuštěné horské salaši, počítali sme. Chyba lávky. Po čas horské túry nás nepotkalo nic, krom jednoho živýho medvěda, lekl se nás víc než my jeho. Na závěr dostal Jenda fakt špica nápad. Než odfrčíme do Brniska, užijem si Olympijské riviéry!

Z čirýho hovadismu sme vybrali tříhvězdičkovéj hotel *Afrodita* na písečné pláži v díře ménem Nei Pori. Celkem opruz, dost českých turistů, nuda nuda, šed šed, navíc se do Jendy zblblba jedna domorodá krasavica. Pěkná byla, to jo, taky usilovná. Šla tvrdě po něm, všelijak se podbízela, chvílu mu nedala pokoj. Z kraje dělal nechápavýho, on si nikdy na brunetky

nepotrřěl, pak mu ruply nervy a docela hnusně ju seřval – česky. Nevzala to moc dobře. Sice nemohla rozumět ani slovu, ale on toho taky hodně naznačoval. No co už, zahulili jsme, hodili to za hlavu, pak přišla poslední noc.

Jenda usnul hned, mně to nějak nešlo. Koukal sem z balkónu na temný moře, přemýšlel o našem marným honu na čarodějnice, po pravdě, cítil sem se docela podvedenej. Pak, snad sem to přivolal, odtloukla na nedalekém kostelíku půlnoc. Kouknu do pokoje a vidím, jak se pomalu, hodně pomalu otevírají dveře zamknutý na klíčovou kartu.

Zprvu jsem podezíral někoho z personálu, třeba dostal zálsuk na naši jihomoravskou travku. Ale potom – znáš ten pocit. Nikde nikdo, přesto se nemůžeš zbavit dojmu, že se blíží hnusný, hustý, krvelačný Zlo. Proč to nepřiznat, obešla mě hrůza. Co teď, říkal sem si, co honem teď? Naštěstí se vejdou pod postel.

Tou dobou už Zlo stálo na prahu. Vypadalo úplně jako ta řecká roštěnka, která jela po Jendovi. Řekneš si, co sem za hrdinu, když se schovávám pod postelí před ženskou, ale tos ji měla vidět! Bílej hábit, v ruce dlouhej nůž, na rameni podezřelej věrtoch, oči jak řezavý uhlíky, zlověstnej úsměv, ze rtů jí co chvíli mlsně vyšlehl rozeklanej jazyk. Vtiskl sem se do kouta, jenže já ji nezajímal. Jen na mě varovně zaprskala a namířila si to rovnou ke spícímu kamošovi.“

Chtěla jsem namítnout něco o magické moci podomácku pěstované marihuany, pohled do miláckovy bledé tváře mě zbavil chuti k veškerým jízlivostem. Povzbudila jsem ho lehkým stiskem ruky.

„Jestli sme chtěli poznat správně zhrzenou thessalskou čarodějnici,“ navázal, „naskytla se právě příležitost, jen jsem si ji dvakrát neužíval. Ten dlouhej nůž vrazila Jendovi bez okolků do krku, rozpárala ho od ucha k uchu, pak zalovila hnátou v ráně, zabořila ju až do hrudi a vyrvala mu z ní srdce. Přísám Budha, viděl sem, jak jí ještě tluče v dlani!

Srdce sbalila do věrtochu, místo činu utřela houbou, zaručeně přírodní z Egejského moře, tu mu nakonec vecpala do rány. Neřekla bys, kolik toho taková houba nasaje. Rozloučila se zaklínadlem v jakési všesrozumitelné prařeči. Dodnes si pamatuju každý slovo, i když sem se snažil zapomenout: *Houbo v moři zrozená, voda je ti souzená. A byla ta tam.*“

„Co jsi udělal?“

„Coby? Začal sem vyšilovat! Letím do recepce, chcu volat doktora, sanitku, pohotovost, policii. Recepční si ťuká na čelo, nutí mě aspirin, tvrdí, že takhle ve dvě v noci stejně nikdo nepřijede. Nakonec sem všecku snahu vzdal s tím, že to do rána nějak překlepu a pak se uvidí. To sem nečekal ten náhlej zvrát! Představ si, jen vyšlo slunko, Jenda už stál na nohách. Prý: Sorry, kamoš, spal sem jak zabitej. Šíleně se mi ulevilo. Nočnímu recepčnímu skončila směna, jinak by mu nikdo nevymluvil, že mi hráblo.

Rychtujeme se teda k převozu na letiště, zbývá slabá hodka, Jenda najednou navrhne: Pojdme se naposled pocébrat v mořu! Jasná věc, říkám. Valíme honem na pláž, parťák shodí tričko, kalhoty, jen v boxerkách míří do vln. Sotva se ponořil po krk, houba zasazená v ráně si to zamířila tam, kam ji v noci poslala čarodějka. Tolik krve sem v životě neviděl, jak kdyby Jendu rozpáral žralok.

Jo, za dne nebylo nikomu zatěžko volat policii. Dofrčel fešnej řeckej komisař, zuby bílý jak filmová hvězda. Pěkně mě vyslechl, chvíli váhal mezi záchytkou a lochem, nakonec mě pro jistotu vsadil za katr. Ne nadlouho. Osvobodili mě pro nedostatek důkazů, odvážel si mě zástupce českýho velvyslance. Kde skončilo Jendovo tělo sem se nikdy nedozvěděl, jeho rodiče, veškerá jeho rodina, se mnou odmítají mluvit.“

Procítěně vzdychl. „A ty se divíš, že mám výhrady proti řeckýmu obchodu, zvláště když ho vedou dvě krasavice?“

„Ale jejich špenátový koláčky jsou jedna báseň,“ pochvalovala jsem si. „Asi bys to s trávou vážně neměl tolik přehánět.“

Pokrčil rameny a šel se rozptýlit umýváním nádobí. Ne-snáší myčku. A já ho mám ráda, alternativce, i když občas fantazíruje.

Za nějakou dobu mě popadla neodbytná chuť na zdravou řeckou bio-specialitu. Nejvyšší čas porušit pošetilý slib daný Ladíkovi a zabrousit ke krásným dvojčatům pro nějaký ten koláček nebo chalvu, pomyslela jsem si. Vzápětí vyšel najevo můj špatný odhad – na dveřích mě zdravila velká cedule ZAVŘENO. Kdo by to před šestou čekal?

Užuž bych se trochu zklamaně vydala na cestu k domovu, vtom mě upoutalo nezřetelné bělavé mihotání za výlohou. Třeba by se ze staré známosti daly holky ještě ukecat, nepadlo mě. Natahuju se na špičky, mžourám ze všech sil přes mléčné sklo do interiéru, chvíli nevěřím vlastním smyslům, vzápětí by se ve mně krve nedořezal.

Moje půvabné spolužačky v bílých řasnatých hábitech tančí jedna druhé na klíně podivně akrobatický hadí tanec, z lačných rtů jim co chvíli mlsně vyšlehne rozeklaný jazyk, oči jim pableskují jako uhlíky. Před nimi na podsvíceném podnose leží tlukoucí srdce. Než se dám na bezhlavý útěk, zaznamenám, jak je drásají zuby nehty jako zdivočelé bakchantky.

Nikdy jsem se nezeptala, z které části Řecka vlastně pocházeli jejich rodiče. Moc bych za to nedala, že právě z Thessálie.

KOLÁČKY Z LISTOVÉHO TĚSTA SE ŠPENÁTEM

Špenátové koláčky se báječně hodí k pozdní snídani, ale také na večírek nebo jen tak na chuť. O náležitou středomořskou atmosféru se postará balkánský sýr a špetka máty. Jsou dobré i zastudena, ale nejraději je mám ještě trochu vláčné z trouby.

Dodnes láskyplně vzpomínám na jednoho kapelníka cimbálové muziky, který mi po degustaci složil následující poklonu: „Tož, v takovej podobě možu aj ten špenát.“

Zkuste ho taky.

INGREDIENCE

550 g	špenátových listů, buď čerstvých spařených, nebo rozmražených, nasekaných
2 lžíce	nasekaných mátových lístků
1 lžíce	jemně nastrouhané kůry z citronu, pokud možno chemicky neošetřeného
200 g	balkánského sýra na kousky
3	jemně prošlehaná vejce
1	vejce na potírání koláčků
500 g	listového těsta, lépe chlazeného než mraženého
80 g	másla
	pepř

POSTUP

Troubu přehřejeme na 160 stupňů.

V míse promícháme špenát, mátu, citronovou kůru, balkánský sýr a tři vejce.

Listové těsto rozdělíme na šest dílů, vyválíme je na kola silná pár milimetrů.

Doprostřed každého kola umístíme poměrnou část špenátové náplně, okraje zvedneme a zahneme. Zde postupujte pečlivě – těsto se při pečení nafoukne a rádo se odchlípuje.

Na špenátovou náplň poklademe kousky másla, listové okraje potřeme vejcem.

Pečeme patnáct až dvacet minut dozlatova.

Naše úsilí korunuje šestice lahodných koláčků.

