

PLUS

12 kilo brambor

8 kusů velké (sladké) papriky

24 kusů "ITALIAN" dlouhé zelené papriky

76 velkých (umytých) rajčat

16 kusů PIMIE
sušená ostrější
sladká paprika
CHORICE

Už se vaří, má panenko

8 polév. lžic mleté
PAPRIKY
Pimentán

6 kg tuňáka

4 SKLENICE
BÍLÉHO VÍNA

OLIVOVÝ

MATĚJ FORMAN
KRESLÍ RECEPTY Z CEST
FOTOGRAFUJE IRENA VODÁKOVÁ

Už se vaří, má panenke!

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.nakladatelstviplus.cz
www.albatrosmedia.cz



Matěj Forman

Už se vaří, má panenke! – e-kniha

Copyright © Albatros Media a. s., 2018

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Už se vaří, má panenko

MATĚJ FORMAN

KRESLÍ RECEPTY Z CEST

FOTOGRAFUJE IRENA VODÁKOVÁ



Pocta všem, kdo pro nás vaří (srdcem)

Recepty na různá jídla jsem si začal barvičkami a pastelkami do bloku kreslit a sbírat před mnoha lety. To když jsem v dobách studií na VŠUP občas „odbíhal“ k loutkovému divadlu a jako omluvenky vozil vedoucímu ateliéru, panu Miloslavu Jádrovi, obrázky a kresbičky z cest. V té době jsem se sice o jídlo zas až tolik nezajímal, ale často se v bloku objevily obrázky z trhu, kde na mě tenkrát víc než jídlo samo působila celková pestrost, barevnost a atmosféra.

Po studiích stali se z nás s bráchou poměrně rozcestovaní loutkáři a s pořízením prvního karavanu a koule za autem postupně víc a víc kočovní divadelníci. Na dlouhou dobu nám pak naše loutkové divadlo a později i novocirkusová představení dávala se vším všudy zažívat opravdový kočovní způsob života. Přesouvali jsme se s karavany z místa na místo, stavěli i bourali konstrukci stanu, v němž se hrála představení, kterých jsme samozřejmě byli součástí. To vše patří k životu a práci kočujících divadelníků – „skorocirkusáků“. A také společné chvíle, kdy jsme často jedni pro druhé vařili a spolu také jedli a byli tak trochu pyšní na ten náš, dnes snad i trochu staromódní, nebo spíše starosvětský způsob kočovního života. Ono se to ale nedá žít jinak než s ostatními

pohromadě, když karavan stojí vedle karavanu a člověk nemá žádné zvláštní soukromí. V tom nekonečném kolo-toči práce a cestování bychom to nejspíš jeden bez druhého ani nesvedli. A k tomuhle způsobu života a práce společné jídlo, vaření, ranní kafe a setkání s lidmi večer po představení patří. Zůstat dlouho do noci u nakrájené šunky, domácího sýra a dobrého vína je ta nejpřirozenější tečka za několikahodinovým představením a býval to ten okamžik, kdy vedle nožíku Opinel, kterým jsem ukrajoval kousky sýra a kolečka salámu, ležely na stole i pastelky, blok a tužka.

Jsem vděčný tomu starosvětskému způsobu života za příležitost nebýt „pouhým“ turistou v místech, kam jsme s divadlem přicestovali. Je jiné dát si ráno kafe v kavárně na rohu ulice, kde na dohled stojí náš stan s karavanovým ležením. Komediant sblíží se s místem a lidmi jinak než turista. Pozvání na kafe, výslužka z trhu, domácí sýr, někdy i koláč nebo pozvání na večeři do domácnosti lidí, které okouzliho představení. V takových chvílích neopouštěla mě touha kreslit a vstupovat do míst, ve kterých se tolik dobrého uvařilo a urodilo. Ne vždy to bylo vhodné a možné, ale občas se to povedlo a já jsem získal první recepty.

Touto knížkou chtěl bych poděkovat právě lidem, kteří nás komedianty vzali na našich cestách ke společnému stolu, věnovali nám svůj čas a porci svého kuchařského umění, pozvali nás k sobě domů, do rodiny, mezi své přátele, do svého soukromí a do svého „království“. Stejně to udělali pro mě a pro Irenu i kuchařští hrdinové této knížky: máma Věra, paní Jaroslava, Tonda, Andrea, Paolo, Lia, Radek, Jacques, Vlasta, Manuela Lucia, Rebeca, Bladimiro a Roberto. Jim tedy především patří můj dík. A Ireně, která trpělivě cestovala se mnou a citlivě zachycovala na fotografiích okamžiky, jež mi unikaly nebo bych ani nebyl schopen je kresbou zachytit.

Kuchařský cestopis, kreslené recepty, kreslená kuchařka, tucet šéfkuchařů, tucet receptů, portréty, příběhy a kreslené recepty kuchařských hrdinů... to vše by mohly být názvy pro tuto knihu. Návrhů na stole bylo ještě mnohem víc a dlouho jsme si s tím lámali hlavu. Název pro knížku **Už se vaří, má panenka** přišel nakonec nikoli z hlavy, ale jaksí od srdce a připomíná v tomhle krásném dobrodružství mého tátu, kterého kuchaři milovali za to, jak uměl dát najevo, že mu chutná.

Přiznávám, že jsem si při vzniku téhle knížky dělal sám sobě radost každou návštěvou u lidí a přátel. Při zaznamenávání receptů a prožitků do bloku tužkou, štětcem a barvičkami neměl jsem ani tak ambice odhalit světu

ještě pár neobjevených nebo úplně nových receptů. Stačilo mi být v kuchyni u toho a pak se mít společně dobře.

Někdy mě „mí“ kuchaři z knížky neposlechli nebo nepochopili, když jsem je žádal, aby nic nedělali dřív, než se s Irenou objevíme. Záleželo mi na tom, aby nám nic z příprav a vaření neuteklo. Ale občas bylo vše už dávno omyté a nakrájené, maso naložené, vývary hotové a ingredience v mističkách nebo na talířích či prkénkách pěkně připravené.

Dělal jsem naoko, že se trochu zlobím, ale chápu to. Pro dobrý výsledek vaření to tak musí být. A mně zase nedalo nikdy moc práce sáhnout do ošatky pro jednu cibuli a nakreslit si ji tak, jako by ještě ležela nenakrájená na kuchyňské lince. Jinak jsou ale všechny kreslené recepty a obrázky v knížce tak, jak byly zachyceny do bloku, bez retuší nebo úprav. Přepisem kreslených receptů jsme se jen snažili uspořádat to nakreslené do přehlednější podoby, ale právě tak jako tady platí: „co je psáno, to je dáno“, platí u obrázků, že: „co je nakresleno, to je prověřeno“.

Přeju dobrou chuť a občerstvující zážitek ze setkání s těmi, kdo pro nás vaří (srdcem). Nejen tady v knížce, ale i v životě a na cestách.

Matěj





paní Jaroslava

Padařovice – Česká republika

Vepřový jazyk
s polskou omáčkou





Od zápraží je přes dvůr s ovocnými stromy a dřevěný plot vidět do zahrady, pak na louku a ještě dál k lesu. Přímo tady se paní Jaroslava narodila. Bývala to vesnická hospoda i šenk, místo, kde se lidé scházeli. A vyrostla tady i Irča, souputnice a fotografka téhle knížky. Králíkárna, kurník, vůně spadanych jablek a psí bouda na dvoře mi připomněly léta dětství a tetičku Boženku z Manětína. Moji dva psi — Sultá a Žofka — museli dnes zůstat v autě před brankou. Žofka zrovna hárá, Sultán je provokatér... a za plotem hlídá pes Fido. Jsme u paní Jaroslavy, Irčiny maminky, která mi už dlouho vzkazovala, že až někdy přijedu, něco dobrého uvaří. **Tak je to tady.**

JAZYK S POLSKOU OMAČKOU z Padařovic odp. Jaroslavy
 dnes je svátek pro mě a státní svátek pro Českou Republiku | PRO cca 4 lidi 1/4

INGREDIENTS



2 cibule



tak 1/8 másla



cukr bílý cca 5 polévkových lžíce



2x BOBKOVÝ LIST



3x HŘEBÍČEK • 4-5x PEPR • 2x KOŘENÍ



5-6 POL. LŽIC ROZINEK VĚTŠÍ



1/2 šť mandlí



1 lžíce POLOHRUB. MOUKY



ty přizová marmeláda



SŮL



1 LITR HOVĚZ. VÝVARY



cca 2 DEL. ČER. VÍNA



CITRŮŇ

VYLOUPÁNÍ MANDLI ZE ŠLUPKY



mandle



do kastrálku



zalej + hor.v.



cca 2 DEL. ČER. VÍNA



cca 2 DEL. ČER. VÍNA

Vepřový jazyk s polskou omáčkou

.....
Porce tak pro 4 lidi
.....

Suroviny

2–3 kusy vepřového jazyka
2 malé nebo 1 velká cibuli
¼ másla
2× bobkový list
3× hřebíček
4–5 zrněk pepře
2 zrnka nového koření
2–4 lžice polohrubé mouky
1–2 lžičky cukru (nebo podle chuti)
sůl

Na omáčku

.....

2 polévkové lžice rybízové marmelády nebo
zavařeniny
1 litr hovězího vývaru (kostku masoxu)
2 dcl červeného vína
šťáva i kůra z půlky citronu
lžice octa
větší hrst rozinek
hrst mandlí

POZNÁMKA: Říkalo se, že vaříme pro čtyři, ale já byl přejedený a myslím, že toho bylo přinejmenším pro šest lidí. A ještě mě trochu zmátly ty pojmy jako „vývar“, „polévka“ a pak ještě jednou „vývar z jazyka“. Polévkou se myslí hovězí vývar, který je třeba udělat předem, a pak si ponechat ještě během vaření těch pár naběraček vývaru z jazyka. Nakonec koukám, že tenhle recept vůbec není legrace. Dokonce i Irčina maminka, paní Jaroslava, občas při vaření koukla do taháku.



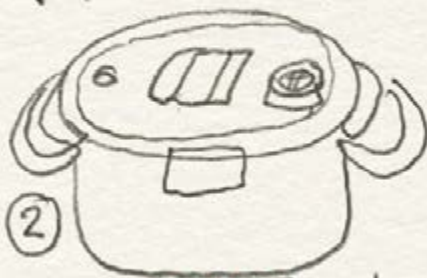
ZAČÍNÁME VAŘIT



① Dát vařit vodu

DÁ SE POUŽÍT
OBYČEJNÝ HRNEČ
a bude to vařit trvat
dýl.

NEBO SE VAŘÍ
V PAPIŇÁKU



② a je to rychle

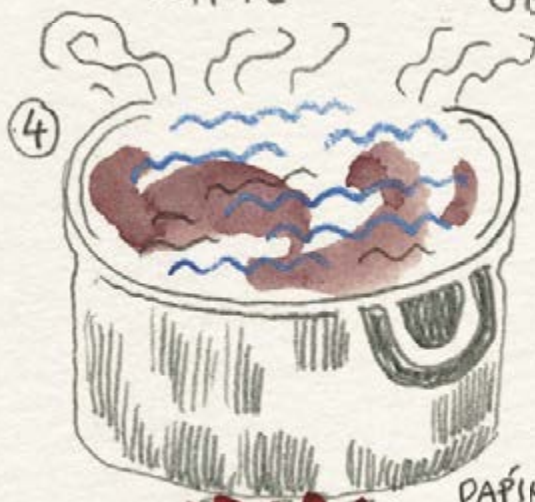
③

TOTO
JE V
VEPŘOVÝ
JAZYK



2/4

2-3 kusy



④ JAZYKY SE VAŘÍ V HRNCI
(od cca 17¹⁵)

PAPÍNOVĚ



A MEZITÍM, CO SE VAŘÍ JAZYKY, NA
STOLE V KUCHY NI SE OBJEVILY KREMROLE
TADY SE ŘÍKA TRUBÍČKY

Tak jak se
koupi, tak
se dá do vroucí vody

... a babička a maminka
pani Jaroslava
čeká...



a mezi tím, co se vaří
jazyky, Elinka čeká...



... Irča čeká...





Příprava

Mandle vyloupeme ze šlupek. (Dělá se to tak, že do kastrůlku vsypeme hrstku neloupaných mandlí, zalijeme je horkou vodou a necháme asi 2 minuty vařit. Vodu slijeme, a když mandle mírně vychladnou, nasypeme je na čistou utěrku a pozmouláme.)

Připravíme si asi 1 litr hovězího vývaru (můžeme použít i kostku masoxu).

Cibuli nakrájíme na kolečka.

Nastrouháme kůru z půlky citrónu.

Vaříme

Do většího hrnce (možno použít i „papiňák“) dáme vařit jazyky.

Na lžici másla zpěníme v mělkém kastrůlku cibuli nakrájenou na kolečka a přisypeme cukr.

Stále mícháme, až cukr zežloutne, a celé to zalijeme větší částí horké polévky (tedy nachystaného hovězího vývaru).

Přidáme všechno připravené koření a povaříme asi ¼ hodiny.

Poté co se jazyky uvaří doměkka, si 3–4 naběračky vývaru z jazyků odložíme stranou.

Ze zbytku másla a mouky usmažíme žlutou jíšku a mícháme tak dlouho, až jíška začne červenat.

Hotovou jíšku rozředíme zbytkem hovězího vývaru na řidší kaši, smícháme s polévkou, která se vařila s kořením, a za průběžného míchání vaříme do zhoustnutí.

Do houstnoucej omáčky přidáme na špičku nože citrónové kůry a dvě polévkové lžíce marmelády (nebo zavařeniny).

Osolíme podle chuti, můžeme přikyselit citrónem a přilijeme skleničku červeného vína.

Omáčku přecedíme a na závěr do ní ještě dáme mírně povařit větší hrst rozinek a na nudličky nakrájené oloupané mandle.

Plátky vařeného jazyka v omáčce prohřejeme.

Podáváme s knedlíkem, nejlépe domácím.

... mezi tím co se vaří jazyk



makrajet cibuli na kolečka



vůně cibule ^{3/4}

OSMAHNE SE CIBULKAI ALE NE ZAS UPLNĚ DO HNĚDA

másto se zpění a přida se cukr. míchání až to zežloutne



DO ZPĚNĚNÍ CIBULE SE NALEJE VÝVAR



PŘIDA SE KOŘENÍ



Vaří se vše pod pokličkou cca 15 minut



a mezi tím se vaří knedlíky

JÍŠKA



DOVAŘIL SE KNEDLÍK

DOVAŘIL SE JAZYK



DÁT STRANOU TAK 3-4 NABĚRAČKY VÝVARU Z JAZYKA



mouka s maslem až začne HNEDMOT



D JÍŠKY VÝVAR
HOVĚZÍ



ZPÁTKY
A CELE SLIJEME DO 2 VÝVARU Z JAZYKA
A ZA PRŮBĚŽNĚHO MÍCHÁNÍ SE TO VÁŘÍ DO ZAHOUST.
NUTÍ



4/4



NAKRÁJET NA DROBNO
MANDLIČKY



LOUPE SE KŮŽE Z VÁŘEN. JAZYKA



DO VÝVARU - NA
SPIČKU NOŽE CITRAN.
KŮRY



DO VÝVARU PŘIDÁ
4 LŽÍCE RYBÍZOVÝ
MARMELÁDY



PŘIDÁJÍ SE ROZINKY
A MANDLE A
NA ZÁVĚR



POŘÁD SE TO VÁŘÍ



VÍNO

Jazyk
se dá
jestě v prave
hotové omáče dohrát
a je to hotový.

28.10.2017
1910 (minus 15)



A odpoledne pekáč buchet...

Psal se rok 2000 a malí čeští kočovníci a loutkáři vydali se, díky projektu Praha 2000 – evropské město kultury, na dobrodružnou „plavbu“. Zrodilo se díky ní představení Nachové plachty na lodi Tajemství. Loď, o které je řeč, válela se tehdy už řadu let lehce nakloněná v odkladišti lodí i dějin socialistické říční plavby. Ta ve svých pětiletých plánech uprostřed doby reálného socialismu nadiktovala českým loděnicím postavit skoro stovku mohutných tlačných člunů, určených k přepravě uhlí, kamení a písku po Vltavě a po Labi. Tyhle tlačné čluny připomínaly obrovské prázdné necky a byly zkonstruovány tak, aby přepravily najednou až 1100 tun materiálu. Pro lodivody, kapitány a posádky téhle železné flotily to byly zlaté časy. Plovoucí obři brázdili majestátně české řeky a posádky tlačných remorkérů měly práci. Přišla změna a železných obrů na českých řekách ubývalo. Nedivím se, že někoho napadlo spojit okamžik, kdy se měla Praha stát Evropským městem kultury, také s fenoménem řeky. A my divadelníci jsme tuhle výzvu dychtivě a vděčně přijali. Načas jsme opustili způsoby a relativní komfort suchozemských kočovníků, abychom se po dvou letech práce dočkali chvíle, kdy se s námi a 250 diváky na palubě tahle mnohasettunová „vana“ odlepila od břehu a vydala se na svou další báječnou plavbu.

Naše divadelní posádka byla utužena podobně, jako tomu bývá na lodích, které už nějakou dobu brázdí oceány, vystaveny přízni i nepřízni počasí. A naše divadelnictví ušlo (nebo doplulo) s tímhle projektem mnohem dál, než se nám to povedlo kdykoli dřív. Posílila nás fyzická námaha, s jakou jsme se museli starat o Loď, drhnutí paluby, opravy, vyčerpávání vody po dešti, přivazování všeho, co se kvůli nárazům při vplouvání do zdymadel mohlo dát do pohybu, každodenní příprava představení, ale nejvíc nás spojily přímo ty plavby, kdy se nad scénou, která během představení putovala s lodí krajinou, objevil měsíc a mraky a siluety stromů, oblouky mostů i menší bárky proplouvající kolem, často rozhoupané vlnami, jaké nedokázala obstarat žádná jiná loď než ta naše. Při té dřině zažíval jsem i hluboké vnitřní uspokojení z toho, že jsme vlastníma rukama spolu s mnoha oddanými lidmi kolem dokázali uskutečnit opravdový sen. Za odměnu jsme si užívali neopakovatelné chvíle a vpravdě nejšťastnější pocity lidí, kteří překonali svým způsobem sami sebe. A v téhle jedinečné době objevila se mezi námi s fotoaparátlem Irča. Nebyla sama, ale s Viktorem Kronbauerem přišli se skromně zeptat, mohou-li přijít na představení fotit. Oba jsou žáky, nebo lépe řečeno odchovanci legendy české divadelní fotografie, pana Jaroslava Krejčího



(později bude ještě o něm řeč v jiné kapitole knížky). Dostali velice přísné svolení, jak bývalo naším zvykem, tedy že mohou každý zůstat v koutku těsně na hranici forbíny pod první řadou diváků. Nikomu nebudou při focení překážet ve výhledu, nebudou se nijak přesouvat a nebudou ani malým pohybem nebo zvuky rušit představení v jeho křehkých chvílích. Souhlasili a dodrželi. Fotili a pak odešli a já jsem si v duchu říkal, ti už k nám asi nikdy fotit nepřijdou. Ale přišli znovu, prohodili si pozice a dali nám nadto najevo, že jsou s námi rádi. Chodili pak porůznu a fotili dál stejně citlivě a diskrétně, a bylo i nám s nimi dobře, dole v podpalubí v baru „Prachy na dřevo“, kde po představení hluboko v noci končila naše denní plavba a odkud se chodilo přes palubu k maringotkám na přídi dospat do rána.

Tak jsem potkal Irču a později i její maminku Jaroslavu. V jejich domku v Padařovicích jsem byl jen párkrát, ale pořád mám před očima kuchyni i dvorek, malou hasičskou zbrojnici na dohled na malé návsi a vzrostlé stromy s korunou, která je vlastně spíš klenbou a která propouští směrem k domku mihotání slunce na travnaté cestě. Vnímám ten padařovický domek s dvorkem podobně, jako jsem vnímal třeba dům Bohuslava Reynka v Petrkově. I tam vane ke mně kousek té čiré vesnické prostoty, do které lidé vrostou, mají-li k ní vztah. A to jsou pro mě Padařovice a paní Jaroslava, Irenina maminka. Myslím tím té Ireny-Irči, se kterou jsem se vydal za dobrodružstvím téhle knížky stejně rozhodně a bez váhání, jako se ona vydala s námi před mnoha lety na plavbu lodi Tajemství pod Nachovými plachtami.

A teď jsem v Padařovicích zase. Ze své první návštěvy si pamatuju, jak jsme se tu dobře měli, ale o recept jsem paní Jaroslavu požádal i proto, že jsem si moc přál, aby v knížce vedle receptu mojí mámy byl i recept







od maminky fotografky Irči, která mě při vzniku téhle knížky provází a zachycuje při našich návštěvách i to, co já během kreslení nestíhám.

A navíc se můžu na ledacos paní Jaroslavy zeptat.

Matěj: Byla Irča jako malá vybíravá?

Jaroslava: Nebyla. Jen jako dítě nechtěla jíst kompoty, aniž vlastně věděla, jak chutnají. Až jednou jsme ji posadili před misku s kompotem, ať ho alespoň ochutná, než bude zase tvrdit, že ho nerada, a tehdy se to zlomilo. Ale teď je vděčný strávník.

Matěj: A ostatní členové rodiny? Tatínek? Druhá dcera...? Byli vybíraví, nebo naopak nenároční?

Jaroslava: Manžel Josef měl rád jídlo svého mládí, které my jsme v našich končinách nikdy nevařili, a sice bramborový knedlík s uzeným a omáčkou ze švestkových povidel. A také dršťkovou polévku, ale ta mu v hospodě připadala lepší než doma. Až mi jedna kolegyně poradila, co tam přidat, aby to mělo tu pravou hospodskou chuť – masox. Ivana, Irči sestra, měla ráda, když stál o víkendů na stole pekáč s masem a k tomu vysílali pohádku v rádiu. To byla ta pravá neděle. A odpoledne pekáč buchet. Moje maminka uměla hodně dobře péct a často dělala věci jen tak od oka a vždycky to bylo výborné.

Irča (dodává): ... a když jsme se hlavně přes zimu mohli v neděli k těm buchtám ještě někdy dívat na český film pro pamětníky... to bylo něco.

Matěj: A dnešní recept – jazyk v polské omáčce? Je pro vás něčím výjimečný?

Jaroslava: Byl to takový slavnostnější a dražší recept s červeným vínem a mandlemi, a zároveň to byla ve své době zvláštní kombinace sladkého a slaného. Proto jsme ho vařili spíš svátečně.

Matěj: Vnímala jste od rodiny, dětí nebo pana manžela, zda jim opravdu chutná? Dávali a dávají to najevo?

Jaroslava: Nejupřímnější pochvalou je, když si někdo přidá a jídlo se sní. A když náhodou něco zbyde, slepice si s tím s chutí poradí.

Irča: Tady je to tak, že si všechna vnoučata užívají babiččiny klasiky. A já, když se snažím uvařit něco jako maminka a netakticky si naběhnu a zeptám se, tak mě dcera Ellinka vždycky usadí, že babička to má lepší. A já si naoko stěžuju, jak je tohle možný, ale v duchu jsem ráda, že jsou jídla, která umí udělat nejlíp jenom babička.

Matěj: A učil vás někdo vařit?

Jaroslava: Snad ani ne, spíš jsem to odkoukala od svojí maminky, pak jsem dostala kuchařku a dnes se ráda inspiroju na internetu. Někdy se to povede, ale dost často se vracím ke starým osvědčeným receptům (napsaným rukou ve starém sešitu).

Matěj: Baví vás to ještě? Skoro denně vařit?

Jaroslava: Vlastně nad tím takhle ani nepřemýšlím. Vaření беру jako součást svého života. Občas mě baví sledovat různé pořady a rady o vaření. Pořád se je co učit a poznávat, a o to je to vaření bohatší. Někdy jdu po jistotě, a jindy, když mám náladu nebo mě něco inspiroju, ráda zaexperimentuju.

Matěj: Těšíte se na to, co sama uvaříte?

Jaroslava: Když mám hlad, těším se na všechno, nejsem vybíravá a sním s chutí všechno.

Tak to bude Irča po mamince, myslím si v duchu. A nasávám do sebe atmosféru kuchyně, kde vše je na svém místě a všude je jaksi neviditelně, ale jemně přítomná ruka paní hospodyně. A paní Jaroslava naplňuje každým gestem, pohybem i úsměvem to, co před chvílí zaznělo v našem malém povídání – a sice že vaření vnímá opravdu jako součást svého života.







Tonda Maloň

Maloměřice — Brno — Česká republika

Bramborový salát
zvaný „pirátský“





Uzoučkou zahradu zdobí jako sochy dva ovocné stromy. Jejich větve sahají tak nízko, že se musí podepřít, aby se pod nimi dalo projít. Pohádkový svět zůstal tu skrytý na dohled od říčky Svitavy, vrostlý mezi zahrádkářskou kolonií a čtyřpatrový činžovní dům, který sem smí jen nesměle nakukovat přes cihlovou zeď porostlou břečťanem. Bydlí tu neméně pohádkový řezbář, výtvarník, tvůrce loutek, soch a krásy Tonda Maloň. Odemyká branku zahrady a později odemyká i kovový zámek pečetící dřevěné, řezbované desky tajného deníku, do kterého byl před mnoha lety dětskou rukou vepsaný, nakreslený a ukrytý pirátský recept na **bramborový salát**.

Bramborový salát zvaný PIRÁTSKÝ

JAK HO DĚLA TONDA a jak ho má rád Toník a Soňa malý



v Brně v Majlontu
25. června 2018

na stole ještě před vařením už je plno dobrot



V OSOLENÉ VODĚ V HRNCI
VARÍME
BRAMBORY s několika lístky
(cca 1/2 kg - 1 kg) LIBEČKU



vaříme do
změknutí

OLOUPEME a
na jemno nakrájíme



aspoň 2 malé nebo 1 velkou
CIBULI



v misce promícháme
CIBULI se solí, PEPEM,
OLEJEM, OCTEM a CUKREM



na kolečka



nejdůležitější
je promíchat
cibulku s brambor-
y sláskou

Bramborový salát zvaný „pirátský“

Porce tak pro 4 lidi

Suroviny

½–1 kg brambor
2 malé nebo 1 velká cibule
několik lístků libečku
(nejlepší je ten z Tondovy zahrádky)
trocha oleje a octa (Tonda používá úplně obyčejné)
cukr
mletý pepř
sůl

POZNÁMKA: Nelamte si s tím hlavu, netřeba to vylepšovat, radí Tonda, je to recept babiček s kouzlem jednoduchosti. Tenkrát se salát dělal bez majonéz a babky to prý dělaly tak, že navíc místo čistého oleje použily olej provoněný tím, že na něm předtím usmažili řízky. A Jarda Blecha (zasvěcený znalec loutek a loutkářů) dodává, že Franta Vítek (milovaný a obdivovaný umělec a řezbář) do cibule zas místo octa dává lák od okurek.

Vaříme

Brambory omyjeme a i se šlupkou je dáme vařit do hrnce se studenou osolenou vodou.

Přidáme několik lístečků libečku.

Než se brambory uvaří doměkka, najemno si nakrájíme cibuli.

V dostatečně velké míse promícháme cibuli se solí, pepřem, olejem, octem a cukrem.

Uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka a přidáme do mísy.

Úplně nejdůležitější je promíchat cibulovou směs s nakrájenými brambory s láskou.

A salát je hotový, v první chvíli je teplý, pak vlažný, ale i když časem úplně vystydne, je to pořád pochoutka.

Nezapomeňte, že tenhle tajný recept je třeba zase dobře uzamknout a střežit.

