

Byl a ještě pořad je, úžasnej.

Do práce jsem šla naposledy ve středu a hrozně se těšila na ten čas strávený tady, doma. Doma i venku. A na to, jak se úplně vypnu od všeho. A budou jen pohádky, odpočívání, ládování se salátem a řízkama a courání venku.

A pustila jsem se do toho hnedle ve čtvrtek. Kdy jsem pilně vstala a vrhla se do chystání. Nebyla jsem na to ovšem sama, společnost mi dělali Hošíčci, který udávali tempo. □ □ Na kamna v kterých jsem poctivě zatopila, jsem frkla svůj obří puntíkatej hrnec a velkoryse do něj nasázela asi tři metráky brambor s tím, že co zbyde odnesu na Štědrý den do krmelce. A taky kopu vajec. Než se to uvařilo, nakrájela jsem si zbytek ingrediencí potřebných jak do brsaláta, tak do vlašáka, kterýžto dycinky dělám na chlebičky. spolu s pomazánkou zvanou švédský houstičky. Tu máme mocinky moc rádi. Má to jen čtyři ingredience a nejdůležitější je křen. Hoodně křenu. Pak jen šunka, citron a majonéza.

Rozhodla jsem se letos naplno využít techniku a tak jsem místo krájení najemno šunku zkusila vrhnout do robota a jemně ji krátce nasekala. Vyšlo to výborně. Tak jsem oloupala křen a opět využila techniku. Co se s tím strouhat ručně, jako každoročně, že jo. No.....nevím, ešivá jsem udála úplně dobře. Možná teda jo, ale v prvopočátku to tak rozhodně nevypadalo. Páč.....když strouháte ručně, sice si zaslzíte, ale je to takový jako pozvolný.

Jenže, když to nastrouháte taklenc a najednou a pak odklopíte víko toho robota, kde už čekají miliardy nashromážděnejch atomů nastrouhanýho křena..... a po jejich uvolnění se všechny najednou vyhrnou do světa - správněji řečeno přímo do vašeho geizhtu..... tak popravdě začnete svůj nápad i techniku dost proklínat. Páč se motáte Domečkem, vykřikujete slaboduchý slova, nevidíte ničehož a máte pocit, že už ani nikdy nic neucejtíte. Protože vám to vypálilo všechny čichový buňky. A taky se potíte jako blášen. V podstatě by se dalo říct, že během pár vteřin proděláte částečně tu nablblou kovidovou chorobu s velmi lehkým průběhem. I v tom krku vám to štárá. A kejcháte a nevíte vo světě. Když se proberete použijete asi celý balení kapesníků. Ešče, že byl Brtnik v práci. Asi by se dobře bavil a rozhodně by mě nelitoval.

Vyrobila jsem šécky ty svoje pomatlánky, i náplň do šunkových rolek, který jsem už před sto lety zařadila v odlehčený formě do svátečního menu. Nepoužívám majonézu, nebo šlehačku, ale tvaroha. Umíchám ho s trošinkou másla se spoustou křenu, osolím a je to. Akurát se mi dovařil hrách na polívku a teda musím vám říct, že.....Letos se mi polívka obzvláště povidla. Bylo to rozhodně tím, že jsem neměla hrách z normoš krámu, kterej je takovej našedle zelenej, že jo? Ale koupila jsem v Pěti švestkách, kde ho mají vážený. Už od pohledu to byl veselej, zelenej hrášek, plnej života i když byl sušenej. Do polívky se to taky pochopitelně promítlo. A byl i podle mýho názoru vařený o dost dřív, než ten z klasického krámu.

No a základ byl hotový, až přijdeme z venku, budou vychladlý brambory i hrášek a budu to moc jen dodělat. Došla jsem si pro batůžek a narvala ho dobrotama pro zvěřinu. A taštičku zase dobrotama pro ohaří zvěřinu. A šlo se.

Bylo krásně namrzlo. A já si tiše doufala, že by třebaš mohl ten sníh nakonec - aspoň malinkatě?? přijít. A nebo kdyby ne, aby aspoň ten mráz trošilinku vydržel. Krásně se nám to vyšlapovala naší obvyklou trasou. Nejdřív jsme to, jako vždycky, vzali k remízkům a nacpali do krmítek lojové koule. Užívala jsem si toho, že mám s sebou dva hodný ohaře, kteří krouží pěkně kolem mé maličkosti. A že stačí zavolat a přiběhnou. Někteří hned - kteří asi, že jo? A některým se je nutný občas připomenout, ale přiběhnou taky. A to mi pro dnešek stačilo.

Vyšlápli jsme to nahoru ke krmelci a nasypala tam naši vejslužku. Ať si v mrazu přilepší. Nějaký strávník byl evidentně poblíž. Nejen proto, že jsem v námrazovém poprašku viděla čerstvý stopy, ale taky proto, že mi to signalizovali ohaříci. Tak jsme se rychle vypařili. Tali byla pak tak rozpumpřdlikovaná, že se zasukovala u starýho poraženýho buku a došlo na tzv. pohovor v kabinetu ☐ .

Zamířila jsem od buku nahoru do smrčiny, kde je uzoulinká stezička vedoucí lesem dál až k posedu před mojí křemeňáčkovou pěstírnou. Tali byla v klatbě a my si s Rumajzlíkem blbli ve dvou. Když pak Taliprdová zvládla udělat reparát na jedničku, mohli jsme si už blbnout všichni pohromadě. Procourali jsme to pěkně všechno křížem krážem.

Přesně v momentě, kdy jsem Tali hodila aport a ona se chystala ho sebrat, ozval se mi za

zády slušnej dusot. Hodně těsně za zády. Tali ztuhla, stejně jako Rumíček vedle mě. Otočila jsem se a kdybych byla rychlá a stihla natáhnout ruku, mohla bych si jednu z těch čtyřech srnek pohladit. Tak to byl teda zážitek. Sbíhaly holky od silnice a mířily do lesa, odkud jsme my před nějakou dobou vyšly. Nu, tak třebaš pak, ..... až se uklidnily z toho, co je nahoře vyplašilo, zašly i na sváču ke krmelci.

My už pak došli pěkně v pohodičce domů a já mohla pokračovat v přípravách. Nezbývalo toho už fakt moc. Dodělat tu hrachovku, kde stačilo jen hrášek rozmixovat a nechat povařit s troškou slaniny, prsknout tam česnek a majoránku, osolit. A bylo to. Nebylo nutno ani zahušťovat, hustá byla krásně sama od sebe. A taky fakt výborná.

No a pak tadáá na brsalát. Aby mi to šlo líp, pustila jsem si k tomu tentokrát koledy. Mám takovej vymakanej proces, který umožní, že výroba jede jak na pásu a co hlavně, salát je pěkně rovnoměrně promíchaný. Všechny ingredience - krom brambor mám totiž už předem připravený v míse, kde jsou krásně promíchaný - tedy uvařenou zeleninu, okurky, salám i vajíčka. Takže pak vždycky pěkně jen vrstvim s bramborama, který osolím, opepřím, frknu na ně majolku - tý dávám čím dál tím míň, hořčici a olej, promíchám vždy příslušný vrstvy a přidám další. Takže pak v závěru už stačí opravdu jen lehce promíchat dohromady, aby se vrstvy propojily a je to. Tím pádem nedojde k nežádoucímu rozmatlání ani vajíček, ani brambor a všude je všeho úplně stejně. A máte to raz, dva.

A pak už jen můžete zapnout kávovar a uvítat doma muže svýho, kterej se právě vrátil z práce. Vánočky můžou začít do plnejch.