



Dneska v noci jsem nějak špatně spala. Asi jsem si před spaním neměla dávat to těžké jídlo tvořené kroupami a houbami. Nebo to způsobila předchozí část večeře? S její přípravou jsem začala už týden předem a ani to nebylo moc složité. Stačilo mi k tomu kilo špekáčků, dvě cibule, litr vody a o něco méně octa, trocha cukru a hořčice, několik feferonek a pár kuliček nového koření a pepře.

Taky za to možná večeře vůbec nemohla. Podvečer jsem strávila slepováním a odpoledne plněním formiček. Co že jsem to do těch formiček cpala? Už přesně nevím, ale určitě v tom byla spousta vlašských jader, másla, mouky a cukru. A než jsem se pustila do pečení, naládovala jsem se tou černou připálenou věcí, kterou jsem předtím vytáhla z trouby. Ach, jak nádherně ten plech vypadal, než jsem ho dala péct! Úplně vidím to krásné hladké lité těsto, ze kterého na mě vykukují třešně.

Oběd jsem zakončila výslužkou z kamarádovy zabijačky. Byl to neurčitý kus ještě teplého vařeného masa, ale když jsem si k němu dala trochu křenu, vážně mi přišel k chuti. Rozhodně víc než ta smažená placka pokrytá česnekem, kečupem a sýrem. Ale tou jsem se jen snažila zahnat příšernou chuť produktu svého předchozího snažení: osolené vody s octem, koprem, kmínem a vajíčky, ve které plavaly houby spolu s kousíčky brambor. Ještě že tu břечku trochu zjemňovala smetana.

Když nad tím tak přemýšlím, asi mi vážně bylo špatně z téhle vražedné trojkombinace. Druhý oběd se zkrátka vůbec nepovedl. To ten první byl mnohem lepší. Hlavní jídlo bylo snadné připravit; chtělo to především spoustu zeleniny. Použila jsem tři papriky, několik rajčat a cibuli, k tomu vajíčko a točený salám. Zato s prvním chodem jsem si vyhrála. Nejdřív jsem nadrobno krájela maso, brambory a zelí, a když to bylo hotové, musela jsem hlídat dva hrnce najednou. V tom druhém se totiž vařila velká červená řepa. Tu pak bylo potřeba nastroihat a dusit se strouhanou mrkví, s cibulkou, pepřem, solí a nakrájenými rajčaty. A aby toho nebylo málo, musela jsem nakonec všechno smíchat a hlídat, aby hrnec nepřetekl. Ale když se do něj přidala zakysaná smetana a trocha petržele, výsledek vypadal famózně.

Možná mohou kořeny mojí nevolnosti sahat až k tomu, co jsem spáchala ke snídani. Druhá část byla poměrně jednoduchá – rozmíchaná vajíčka se špetkou soli stačilo chvilku smažit na pánvičce a nakonec třeba ozdobit trochou zeleniny. To jsem zvládla snadno. Zato první část mi dala zabrat. Bez úhony na oleji osmažit trojúhelníčky vyrobené z kukuřičné placky byl výkon věru nadlidský. A ty chilli papričky mě v puse pálí ještě teď. Možná jsem trojhránky měla raději posypat olivami, z těch by mi špatně určitě nebylo. Každopádně chápu, proč jsem se už ráno probudila s pocitem, že mě čeká náročný den.