

VŠECHNY ŽENY V ČECHÁCH JSOU DÁMY

O fortelný ženský sukni, co se jenom v Čechách narodit umí...



Napsala: HANGELY ANN

VŠECHNY ŽENY V ČECHÁCH JSOU DÁMY

**O fortelný ženský sukni, co se jenom
v Čechách narodit umí...**

Copyright © 2015 Hangely Ann

<http://hangely.blog.cz/>

Ilustrace © Simonetta Šmídová, 2015

Grafická úprava a sazba © Lukáš Vik, 2015

1. vydání © Lukáš Vik, 2015

ISBN ePub formátu: 978-80-7536-051-9 (ePub)

ISBN mobi formátu: 978-80-7536-052-6 (mobi)

ISBN PDF formátu: 978-80-7536-053-3 (PDF)

Konverze do elektronických formátů:

webdesignér Lukáš Vik

<http://www.lukasvik.cz>

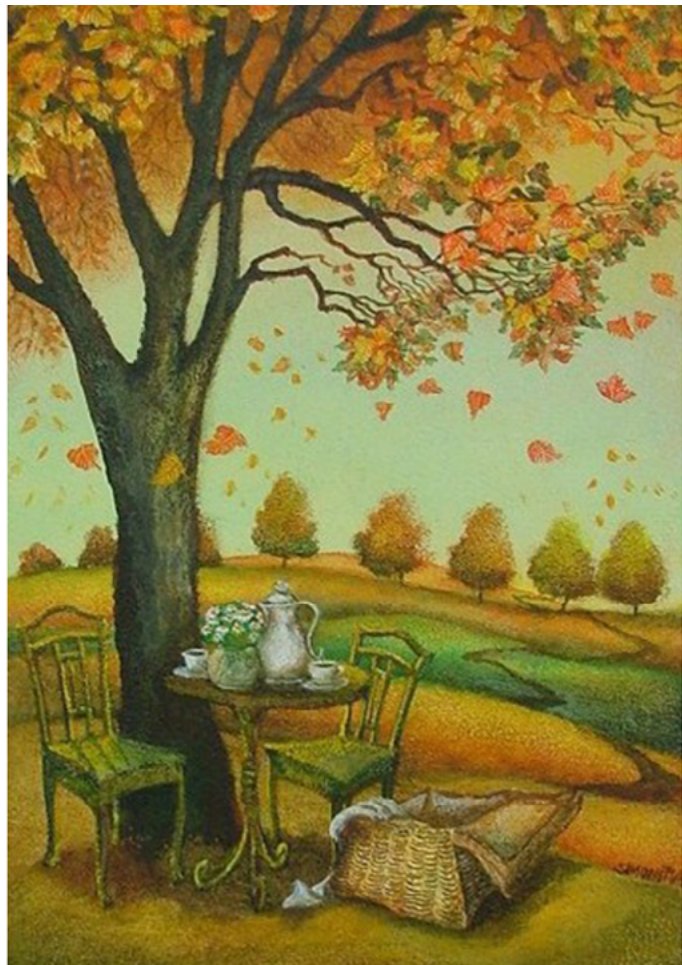
ÚVOD

Již dlouhý, předlouhý čas nosím v sobě nutkavé volání k uskutečnění něčeho, čeho jsem se dříve tak obávala. Jakoby na mě z dávné i nedávné minulosti volaly všechny ženské osůbky, které se statečně praly s nástrahami osudu, byly manželkami, matkami, vychovávaly děti a to vše za naprosto strádajících podmínek, po stránce ekonomického, zdravotního a všelijakého, možného luxusu a zabezpečení, které je pro nás v současné době samozřejmé. Veškeré, myslitelné i nemyslitelné situace, které jim osud, jen tak, jakoby z rozmaru pohazoval do cesty, zvládaly přímo bravurně a řešily s humorem sobě vlastním.

Pokusím se tedy proklestit ten zarostlý chodníček vzpomínek a věřím, že tímto svazečkem, drobnou knížečkou, bude cesta k nim již navždy otevřená.

**Za všechny sedmikrásky spjaté v kytičku
a všechny šťastné stopy dětských střevíčků,
za všechno blaho májového snění,
i prostou krásu dřiny každodenní,
za trávy stvol - i kámen u cesty,
za ptačích zpěvů léky bolesti,
za plachý verš, jež jsi mi vdechl poprvé,
můj dík, má lásko tobě – domove!**

z básnické sbírky Jarmily Hanzálkové



Podzimní siesta, Simonetta 2010

I. část
**DÁMY, KTERÉ UŽ SI UŽÍVAJÍ
NEBESKÉHO RADOVÁNÍ**



Cesta k nám, Simonetta 2006

PRVNÍ KAPITOLA

✱

ČESKÁ KOTLINA VONÍ PO PEČENÉM ŠTĚSTÍ

Také jste si toho všimli? Máme nejkrásnější zemi na světě, plnou krás a úkazů nejen přírodních, ale také kulturních. Ale to není to největší tajemství, které způsobí, že při vyslovení slova „DOMOV“ každý český kluk, holka, vědec, umělkyně a veškerá obec cestovatelská, byť by se nacházeli v samém srdci pouště Sahary a na samém okraji ohňové země Patagonie, okamžitě při vzpomínce na domov ucítí vůni českého chleba a jablečného závinu, vonícími vzpomínkami na naprosto unikátní svazeček pevného předuva vztahů, dobrot, opečovávání a to vše spojeno vždy se slovem máma, babička, tetička.

JSME NEJLEPŠÍ NA SVĚTĚ

V této chvíli vyslovím naprosto heretickou myšlenku. Americké manželky a francouzské paničky jsou naprostým slabým odvarem toho, co musela a stále musí s úsměvem zvládat, statečně

překonávat a za pochodu se učit valná většina ženského pokolení v Čechách. Z této příčiny tvrdím a svůj hlas se pokusím touto knížečkou zesílit tak, aby již na vždy bylo jasno, že každá fortelná žena v Čechách je dáma a to slovo dáma má velké a uctivé „D“.

PERLY V RODOKMENECH

Pokusím se prohrábnout vzpomínkami na statečné ženské osůbky, které mě předcházely a jejichž geny mám tak trvale uložené ve své bytosti, že směsice, která se z toho vytvořila, způsobila naprosto originální a zmatečné pochody, kvůli kterým jsem schopná jeden den napéct patnáct chodských koláčů, uvařit sladkokyselou vánoční omáčku, napatlat do zásoby bramborové knedlíky „bosáky“, zatímco si přeříkávám francouzská, anglická a německá slovíčka. Mezitím si zahraji na piano svůj oblíbený koncert D dur od Mozarta, proberu rychlostí blesku s manželem firemní záležitosti, které se týkají naší rodinné firmy, podrchám svět se svými dospělými dcerami a potom upadnu do deprese, sebelítosti, pocitu zmaru a výsledek týdne je naprostý zmatek, který nedává jediný pocit návodu a jistoty.

Jak je možné, že vše funguje, já pracuji, studuji, pes nepošel hlady, rodina je prima a firma se ještě nezhroutila?

Já tvrdím, že je to proto, že naše předchůdkyně – prababičky, babičky, tetičky a maminky byly a jsou prostě obrovské hvězdy a my, současnice a společné souputnice tímto světem a v této době, jsme pouze zdědily jejich skvělé geny a tím pádem nemáme na světě konkurenci.

První posezení s modrým kafáčkem

KÁVA „HODOBÓŽOVÁ“ OD ČESKÝ MÁMY

- Vezmi butélku a natoč do ní čerstvou, studenou vodu, množství asi tak na čtyři hrnečky, baculaté velikosti
- Butélku vody přelij do nádoby, ve které je možno vodu k varu přinutiti
- Zatímco se voda bude chvilku tvářit, že se jí vaření netýká, ty nemeškej
- Přichystej čtyři modré, kvítečky pomalované hrnky a po lžičce výborné, čerstvě umleté kávičky do nich nasypej
- Vodu zběsile se měnící v horké bublinky nalej velmi pomalu do každého hrnečku
- Nejdříve opatrně napěň kávu na dně, poté po stranách hrnečku dolévej
- Hrnečky s vonícím nápojem postav na malované talířky
- Do malých skleniček nalij likéru, alespoň mandlového, jiný-li neníž-to

- Do mističek čerstvě ušlehané šlehačky nakydej
- Připrav čtyři stejné tácky a všechno to Boží, kávové nadělení na ně postav
- Vedle každého hrnečku dej tu skleničku s likérem, mističku se šlehačkou, malou sklénku studené vody a nezapomeň na lžičku
- Doprostřed stolu postav tu nejkrásnější cukřenku, co máš
- Vedle cukřenky polož pocukrovaný, jablíčkový, horký koláč
- Pozvi ke stolu všechny osoby, které máš ve svém domě

DOBROU CHUŤ

DRUHÁ KAPITOLA



HRABĚNKA VŠUDE, KAM SE PODÍVÁŠ

To se tak stává, sedíte odpoledne u babičky, na stole voní kávička, jablečný koláč už se těší na váš talířek a jen tak drcháte svět. Chvíli povídáte o té strašné drahotě, potom se zase bráníte útokům babičky a snažíte se jí marně vysvětlit, že ta modro – červeno - fialová kombinace je naprosto moderní svetřík s kapucou, společně s vydřenými riflovými kalhotami, přímo neodolatelný. Babička zděšeně dokazuje, že takhle za jejích mladých časů nemohly vyjít ven ani holky od kolotoče, a ty panečku chodily jako strašidla.

BABIČKU JEN TAK NEDOBĚHNETE

„Ale babi,“ je jiná doba,“ teď tohle mají všichni, úplně všichni „ale na tváři své drahé bábušky vidíte, že je to marné. Když tu náhle padne slovíčko o prababičce Anně, jaká to byla po čertech šikovní ženská a najednou se nám před očima rozevívá kniha, která vypadala jako stará, otrhaná, celá od

pavučin, ovšem uvnitř je zářivý poklad vzpomínek. A cože to tedy bylo s prababičkou Annou?

ŽIVOT PÍŠE NEJKRÁSNEJŠÍ ROMÁNY

Bylo to dávno, inu asi tak před pár stoletími, v Polsku se vám to mlelo jako voda v náhonu. Jednu chvíli tam vládli Poláci, jednu chvíli Tataři, potom asi nikdo, a potom všichni dohromady. Časy to byly úděsné a na budování nějakých rodinných svazků nebylo moc času. A tak každou chvíli někdo zbohatnul a jiný zchudnul a těch druhých byla samozřejmě většina. K té většině patřila šlechtická rodina Zaluzsky. Peníze neměli, ale byli to slušní lidé, hledali, kde by zapustili alespoň trochu kořeny. Evropa je pořádně rozlehlá, ale oni jinak nedali, že jedině v Jižních Čechách je to to pravé ořechové, rodnou Polsku jim připomínající a nepohlo s nimi ani kolo od trakaře. Zabydleli se, usadili se a samozřejmě plodili potomstvo.

Hup, uděláme skok a jsme asi tak sto let nazpátek z našich časů. Na světě je Anna, dcera Marie Zaluzské - polské, zchudlé hraběnky. Je to holka jako krev a mléko, přesně taková, jaké se rodí jenom v Jižních Čechách a že by byla hloupá, to tedy není. Bydlí s rodiči v Drahenicích, rodinné državě rodu

Lobkowiczů, a jelikož její otec je šikovný človíček, vybere si ho pan hrabě za svého přítele.

Anna (z polského šlechtického rodu) si hraje s dětmi Lobkowiczů, ale co je důležitější, natahuje zčerstva uši, když se doma povídá o hospodářství, o finančních záležitostech a vše se ještě porovnává s hospodařením sousedské Lobkowiczské rodiny. Má ta naše Anna vlastně pořádný kus manažerské školy a to jen tak mimochodem, jen tak na doslech.

HOLKY SE NEBOJÍ NIČEHO

Roky upalují jako obláčky zjara, Anna je holka na vdávání, však už je okolo ní pěkně živo. Ale ona jinak nedá, než že chce Václava, kluka z vedlejší vesnice, Ráztely se to tam jmenuje. Což o to, Václav je kluk k pomilování i na tehdejší poměry, ale ta chaloupka odkud pochází, tu snad maloval malíř potrhanou nití, a ještě zapomněl namalovat alespoň pořádnou střechu. Krátce a stručně řečeno, Václav pocházel z velmi špatných poměrů. Anna se ale nedala. Byla svatba a pak to všechno začalo.

Chytla tu děravou bídu pořádně do ruky a začala hospodařit, co hospodařit, začala makat jako blázen, ale hlavně k tomu používala své vzpomínky a vše dělala fortelně a chytře. Obilí a brambory

prodávala na trhu, jen když bylo draho. Za vydělané peníze s Vašíkem postavili novou chaloupku, co chaloupku, pěkná vilka to byla a doma jí voněly tvarohové koláče a pořádný kus vepřové pečínky i dvakrát do týdne a to už tehdy bylo něco. Za pomocníky jí byly její děti a hlavně každodenní humor. Veselá povaha má vždycky napůl cesty za sebou, než škarohlíd a závistivec.

A jak to Václav snášel? Nebyla Anna poručník v sukních? Ani omylem. Když potřebovala něco zařídit, povídá: „Václave, bylo by třeba udělat tohle a tohle, ale uděláme to, jak ty řekneš a tak to bude dobře.“ Jenom chlap blázen by nedal na její radu a neposlouchal jí. Takže ona ta Anna byla pořádně praktická, chytrá a ještě malá šikovná manipulátora, ale jenom tak, jak je potřeba, aby mužský pomohl a ještě se cítil potěšen.

Odpoledne nám uteklo jako voda, v konvici na kávu se líně povalují zbylé tři kapičky kafička, po koláči není vidu ani slechu, ale nám je tak nějak hezky, moc hezky. Byli jsme totiž na návštěvě u Anny a stálo to za to.

Druhé posezení s modrým kafáčkem

SLADKÉ „POSNĚNÍČKO“ OD HRABĚNKY Z RÁZTEL

- V almárce vyštráchni marmeládu, klidně i staršího vydání
- Pár podzimních jablíček okrouhni a nakrájej na malé kousky
- Do misky si nakrájej pár ořechů
- Na dřevěný vál hladké mouky nasypej, co bys do dvou dlaní dala
- Jednu dlaň moučkového cukru přihoď
- Lehce přidej půl sáčku prášku do pečiva a dvě lžičky perníkového koření
- Dopln to moučné nadělení půlkou másla a jedním vajíčkem
- Vyhňácej těsto
- Do vymazaného plechu, nebo koláčové formy rozplácni tři čtvrtiny toho těsta

- Marmeládu po těstě rozetři a posypej jablíčky a ořechy
- Mírně ještě prosypej cukrem krupicí
- Ze zbylého těsta uválej hádky a rozlož je přes jablíčka
- Peč v rozehřáté troubě 20 minutek
- Hlídej a dalších pět minut slabě dopékej

Pocukruj, krájej a DOBROU CHUŤ