

Ze všech lásek nejupřímnější je láska k jídlu.

George Bernard Shaw



OLDOVY ŠVESTIČKY

„Nám se letos urodilo tolik švestek, že vážně nevím, co s nimi“, povídá Olda, když se vlakem vracíme z výletu na Hrubou Skálu.

„Jestli chcete, přijedte si je natrhat.“

„Tak dobře, přijedu“, povídá Honza. „Manželka je zavaří a ze zbytku upeče koláč.“

„Ale to vám řeknu“, vmísí se do hovoru Pepa zvaný Historik, „taková slivovička, to je něco! Švestky ze stromu setřesete, posbíráte, naložíte je na dva měsíce do sudu a necháte zkvasit. Pak už je jen vypálíte.“

„No to bychom si slivovici mohli vyrobit, když je to tak jednoduché. Co vy na to?“ ptá se Bohouš.

„Ale přece jen, není to nebezpečné?“ mírně váháme.

„Nebezpečné to vůbec není! Při výrobě dochází k dokonalému spalování nebezpečných látek, žádné škodliviny nemůžou ve slivovici zůstat. Opravdu ne,“ ujišťuje nás Pepa. „Nakonec ji musíte trošku zředit vodou a nechat odležet. A třiapadesátiprocentní slivovici máte na světě!“

„To je skvělý! Tak se do toho pustíme“, říkají postupně všichni účastníci zájezdu.

„Příští týden?“ dohadujeme se.

„No jistě. Já přijedu do Valdova autem hned po obědě“, praví Pepa. Ostatní se domlouváme, že vyrazíme v půl jedné na kole.

Během týdne ale zjišťujeme, že na česání švestek budeme i s Pepou jen čtyři. Přesto to nevzdáváme.

Pepa v pracovním na nás u Oldy už čeká. Přinášíme košíky, žebřík a plachtu. Ale ukazuje se, že to nebude jednoduché. Švestky rostou na stráni

zarostlé trnům a ta se prudce svažuje do nepropustného houští. Jdeme však na to. Pepa, který tak rád jí a o jídle s obrovskou chutí vypráví, hned spustí:

„Představte si, co jsem měl dnes k obědu. Od včerejška zbyl ovárek a tlačěnka s cibulí, tak jsem se do toho pustil jako první. Pak přišla na řadu slepičí polívka. Tu mám nejraději, pěkně vyvařenou. A musí na ní plavat velká mastná kola. Když k masu přidáte játrovou zavářku, tak to nemá chybu! Polívka byla vynikající, tak jsem si ještě přidal. Nakonec manželka naservírovala knedlo vepřo zelo. Pěkně propečené vepřové, z bučku. No to vám byla dobrota,“ s velkým západem vypráví Pepa a dráždí naše chuťové buňky.

Za chvíli vidíme, že Pepa stále povídá, ale ještě nezačal pracovat.

„Je mi po tom obědě nějak těžko, ani se nemůžu hýbat! A taky jsem si na to vzal hrozně blbý boty, podívejte,“ konstatuje Pepa, drží se za břicho a usedá do trávy s pivkem v ruce.

Tak jsme na švestky zbyli jen tři. Celé odpoledne je trháme, občas i větev uřízneme, abychom si usnadnili práci a košíky byly brzy plné. Po dvou hodinách toho máme dost, proto se domlouváme na příští týden.

Tentokrát jedeme bez Pepy, aby si doma po dobrém obědě mohl zaslouženě zdrímnout.

Za ta dvě odpoledne jsme natrhali dva metráky švestek, pěkně je naložili do dvou velkých sudů a nakonec odvezli k odbornému vypálení do Nového Bydžova. A slivovička, z Oldových sladkých švestiček, byla na světě!

Chcete-li si ji také vyrobit, zajďte na podzim k Oldovi do Valdova a pusťte se do práce. Ale Pepu nechte raději doma!

