

Jak se vaří Čech

Michal Vorschneider

Vítejte v pořadu Vaříme národy a dnes nás čeká opravdu velké a těžké sousto, ukážeme si totiž jak se vaří poctivý Čech.

Všem je jasné, že základ bude samozřejmě na pivě. Toho budeme potřebovat přesně 138 litrů, tolik si totiž náš Čech průměrně dopřeje za rok, to znamená, že známá věta „Jdu na jedno!“ by u něj doma zazněla ročně 276 x. Necháme chvíli podusit, než se udělá pořádný pivní pupek. Poté, co jej vyjmeme z pivní lázně, ho budeme postupně nadívat svíčkovou se šesti, smažákem, řízky, které si připravil s sebou na cestu, a dolejeme ho ještě jednou plzní. Okořeníme ho notnou dávkou pesimismu, ze všech národů, co vaříme, ho má totiž Čech opět nejvíc. Takže když vám začne v hrnci prskat, že se mu tam nelíbí, jen ho tam pěkně nechte, pesimismus se pak krásně dostane všude. Není však jednoduché, aby si zachoval svou barvu, proto ho budete každé léto muset smažit v Chorvatsku. A nezapomeňte na řízky! Než začneme smažit, obalíme ho. Ale v čem, ptáte se? Nejdříve ho oblečeme do bílého tílka, nezapomeneme na kraťasy s kapsami a nedílnou součástí jsou samozřejmě sandály s ponožkami. Přidáme ledvinku, aby lépe vynikl jeho pivní pupek. Ještě před smažením ho pomažeme pořádnou dávkou opalovacího krému, aby se nám nepřesmažil. Další nutností je přidání hokejového a fotbalového koření, jehož chuť vynikne zejména v kotli. Hlavně pokud vaříme na způsob ostravský anebo pražský, zde se nabízí možnost flambování nebo uzení. V této fázi by nám mohl začít opět prskat, když se totiž ve sportu nedaří, je zle. Doporučujeme tedy vařit hlavně tehdy, kdy nehrozí žádný mezinárodní neúspěch, hlavně v hokeji proti Rusku. To by se náš Čech převaril a celá práce může letět do koše.

Jak jsme zmiňovali na začátku, pravý Čech je opravdu těžký chod, jelikož se mu pořád něco nelíbí. Němci závidí auta, práci, peníze, Slovákovi hory, zde se nabízí recept na mletého Čecha, Chorvatovi moře a spoustu dalších věcí. Proto je třeba přimíchat hojně rostoucí bylinu závistivku českou. Když si má zvolit šéfkuchaře, má vytříbený vkus na ty, co umí udělat mezinárodní skandál. Přisypeme tedy pár ukradených per a červené trenky spolu s velkou znalostí angličtiny. A nebude žádným překvapením, že je opět nespokojený. Zálivku nepřipravíme z ničeho jiného než z alkoholu. Je vcelku jedno, jaký zvolíte, Čech s tímto bude vždy spokojen, ale opovažte se přimíchat pivo, které není české! Slivovice, božkov, plzeň, fernet, becherovka by vám měly na správný základ stačit. Nechte ho chvíli v hrnci podusit, ať pořádně nasaje naši omáčku, to mu pak po tom všem bude veselo a je připraven na podávání. Servírujeme samozřejmě s pivem.

Přejeme Vám hodně štěstí a dobrou chuť!

Michal Vorschneider, 16 let