

Vánoční černá omáčka

Z kuchyně biochemika

Ke kouzlu a pohodě vánočních štědrovečerních večerů. Liší se podle země, kraje, podle rodinné tradice, nic však nemůže změnit její jedinečnost.

U nás doma jsme o štědrém večeru měli hrachovou kaši, černou vánoční omáčku s chlebem, smaženého kapra s bramborovým salátem, cukroví, závin, ovoce, čaj a nezapomenutelnou pohodu vánočních radostí a lásky.

Válka vše změnila. První a druhé válečné vánoce si nepamatuji, můj příběh začíná až o vánočních v. r. 1940: neměli jsme totiž kapra. Koupit se nedal, chytit v arcibiskupském rybníce, kde jich bylo dost, také ne, protože rybník byl zamrzlý. Už se zdálo, že tradice večerů bude porušena, ale vše vyřešila svérázným způsobem naše babička. Na štědrovečerní stůl patří ryba, nikde není psáno, že to musí být právě kapr! A tak jsme měli všechno jako obvykle, jen místo kapra a bramborového salátu jsme každý dostali chléb s máslem a sardinkami.

O příštích vánočních jsme kapra měli,

pamatuji si to dobře, protože jsem se o to sám zasloužil. Když jsme se klouzali s kluky na mělkém a bahnitém Dolním rybníku, uviděl jsem na mělčině pod ledem kapra. Byl asi - chudák - v té zimě dost ztuhlý, takže jsme ho s dědečkem a s trochou štěstí dokázali z pod ledu vysekat, chytit a přinést babičce domů.

Pak už kapři až do konce války nebyli, o každých vánočních jsme jako hlavní chod měli černou omáčku a místo kapra babička vždy otevřela krabičku sardinek. O vánočních v r. 1944 otevřela poslední, další už neměla. Historici budou určitě jiného mínění, ale já jsem si jist, válka musela skončit před vánočními 1945, protože naši babičce došly sardinky.

Po válce se vše vrátilo do starých kolejí, zase jsme měli kapry a tak je tomu - bohudíky - dosud. Babička s dědečkem už odešli tam, kde kapři nikdy nechybí a nám dětem zůstanou vánoce už navždy spojeny s černou vánoční omáčkou a se sardinkami.

Recept na černou vánoční omáčku jsem si od babičky - již jako dospělý - opsal. Vaření není mým koníčkem, vařím jen když opravdu musím, ale černou omáčku připravuji vždycky sám, rád a se vzpomínkami v duši.

Příprava omáčky začíná již koncem září, když na švestkách zůstanou poslední plody, jsou vyzrálé, sladké, aromatické a téměř všechny nečervivé. Teprve pak je setřesu, vypeckuji, pomelů na robotu a zmrazím. Když pak mám čas, začnu vařit povidla. Kdo kdy na Slovácku, Valašsku nebo na Haně vařil povidla ve velkém hrnci nebo v prádelním kotli, tak ví, že je to práce přímo pekelnická. Když na chvíli zapomenete povidla míchat, tak si budete jisti, že na vás horká povidlová míchanice vztekle vyprskne nebo se dokonce na dně připálí. Mě se to ale nemůže stát, díky vzácné radě naší paní magistry smažím povidla ve velkém kastrolu ne na plotně, ale v plymové troubě, kde teplo působí ze všech stran a povidla jen krotce pobublávají a nepřipálí se. Když jsou tak hustá, že zůstávají lpět na vařečce, naplním je do vyhrábých sklenic až po okraj a zavíčkuji. Vydrží léta, když se příští rok švestky neurodí, tak mám vystaráno. Nikdy nepoužívám kupovaná povidla, snad v nich i nějaké švestky jsou, ale omáčka podle mého gusta se z nich uvařit nedá.

Když máte povidla, musíte si opatřit perník na strouhání. To nebývá vždy snadné. Perník se u nás údajně peče v Pardubicích. Není to vyloučeno, pořádný perník našeho dětství se tam však koupit nedá, mně se to alespoň nikdy nepodařilo. Občas se mi podařilo koupit slušný perník v Hradci Králové, ale ten dnešní perník už není to co bývalo, je takový měkký, moc sladký, voní vším možným jen ne perníkem. Kdysi býval perník na strouhání v takových podlouh-

lých tmavých špalcích, i v čerstvém stavu tvrdý, tak tvrdý, že šel stěží ukusovat, nahoře byl tmavě hnědý až skoro černý a krásně perníkově voněl. Letos v zimě jsem se po dlouhých letech zase s takovým perníkem setkal, pečou ho v Miletíně, prodávají v Rokytnici nad Jizerou a je moc dobrý.

Perník dávám na pár dní vysušit, obvykle na tělese ústředního topení, aby byl tvrdý a nechal se dobře strouhat.

Dva nebo tři dny před Středřím dnem začínám s přípravou omáčky: do 2 l převarené studené vody se rozmíchá cca 250 g nastrouhaného perníku a 0,5 kg švestkových povidel. Nádobu uložíme na chladné místo a občas promícháme, aby se perník i povidla dobře rozpustily.

Další den si připravíme zeleninový vývar: v přiměřeném množství vody uvaříme jemně nakrájenou směs 100 g petržele a celeru (2:1). Ve větším hrnci, ve kterém budeme omáčku vařit, si připravíme jíšku (200g másla, hladká mouka), přidáme zeleninový vývar a nakonec rozpustěný perník s povidly. Pak začínáme vařit, vaříme na mírném plameni, občas promícháváme, aby se zbytky perníku a povidel na dně nepřipálily a postupně při vaření přidáváme: 100 g nakrájených vlašských a lískových ořechů, lze i více, v libovolném poměru, 200 g v horké vodě opraných hrozinek (nejlepší jsou velké hrozinky sultánky), dochucujeme 1-3 bobkovými listy, trochou mleté skořice a jemně mletého badyánu, 1-2 plody nového koření. Vaříme až se omáčka zahustí a ořechy změknou, přibližně 30 minut.

Hotovou omáčku necháme vychladnout, v chladu vydrží řadu dní. Na Středřím den ji před večerí jen ohřejeme a podáváme s kouskem dobrého čerstvého chleba.

Suastné a veselé vám všem.