

Jedno z nejkrásnějších období roku. Mezi námi pošťáky se o něm začalo mluvit už v únoru. Je sice pravda, že tento měsíc býval ještě dost studený, ale přece jen, sluníčko už začínalo hřát. Ono se řekne, pošťák. Taška je těžká, člověk je utahaný ze zimy, a tak jakmile se trochu zahřeje zem a rozpustí sněh, hned je lépe na duši. A to máte s lidmi to samé, také se na listonoše vlídněji usmějí a s větší chutí zaplatí i doručené inkaso.

Můj kolega František byl tenkrát už důchodce, ale velice čilý, každý den pěkně ustrojený do uniformy a hladce oholený, no prostě vzor.

To ještě tenkrát byla pošta poštou. Tedy, abych vše ujasnila, byla taková, jaká měla být, i když podle kolegova tvrzení „modernizace zavítala už i k nám a nemá jen dobré stránky“. Samozřejmě, že musí mít i stránky špatné, vztekala jsem se potichu, když jsem přehazovala kolo, tlačila nepojízdné auto, nebo nemohla vyjet ze závěje. Ale ať už to bylo, jaké chtělo, pro mne byla tahle doba dobou nejkrásnější.

František sice tvrdil, že když se chodilo pěšky ode vsi ke vsi, tak se nemuselo ani pospíchat a dodržovat nějaké ty jízdny řády. „Vždyť nejsme autobus ani vlak,“ říkal a chodil si stejně svou rychlostí, která častokrát zavinila opožděný příjezd na poštu a s tím spojené i porušení našeho jízdny řádu.

„Veškerá práce na poště podléhá předpisům a jízdny řád se má dodržovat,“ oznamovala nám smutně vedoucí Maruška, kterou jsme tímto nikterak nepotěšili, spíš naopak. Udělat lidem radost penězi nebo psaníčkem, to byla povinnost, ke které již odedávna patřilo posedět chvilku u nachystané kávy, ochutnat z upečených sladkostí nebo vyslechnout nějaký problém či příběh až do konce, řád neřád. Přesto jsme se snažili, aby porušení všech předpisů a nařízení, kterých má pošta nejvíc ze všech institucí, bylo co nejméně.

Ani jarní únava nás nedokázala porazit. Při jejím sebe-menším náznaku začal proti ní bojovat František vyprávěním historek z dob muzikantských a při jejích silnějších

projevech mě dokázal i školit během cesty na téma „včely a ryby“. To všechno, kromě pošty, patřilo k jeho dalším koníčkům.

Ranní roznáška začínala ve Františkově rodné vesnici. Většinou jsme vyskočili z auta a vydali se každý jedním směrem.

Jednou František sáhl do kapsy a vytáhl velký klíč. „Pojedeme nahoru na hrad, něco vám zahraju, ať se nám dobře pracuje.“

Označení „Na hradě“ si vysloužila část vesnice na kopcečku, kde kromě domků stál kostelík. Vyjela jsem tedy s autem nahoru. František odemkl kostel, usedl u harmonia, jako každou neděli při mši, a já jsem čekala něco náboženského. Najednou zazněly Dva modré balónky, poté zpěv a nakonec paní Anna, která v kostelíku uklízela. Jak zaslechla hudbu, přiběhla nahoru celá udýchaná s otázkou: „Co se děje?“

„Ale co by se dělo,“ odpověděl František, „v neděli nebylo harmonium dobře naladěné, tak to dneska zkouším.“

„No, tomu tak můžu věřit, když je místo svaté hudby slyšet moderní písnička, ty kecko,“ odpověděla mu hbitě. Ale hlavní bylo, že jsme se dobře naladili my a s chutí se mohli pustit do práce.

Právě takhle brzy zjara nás potkala dost nemilá příhoda. Dokončili jsme pochůzku v jedné vesnici a přejížděli do druhé, vzdálenější. Jezdila jsem tenkrát služební dodávkou značky Škoda 1203, která splňovala všechny mé nároky na jízdu i vybavení a zároveň mi svou velikostí dodávala kapičku sebevědomí.

Protože už byla pokročilá doba, přidala jsem na rychlosti, abychom tak dohnali ztracený čas. Chvilí trvalo, než nás ze svých spárů pustila úzká, zasněžená cesta, kterou náš automobil s viditelnou chutí vyměnil za hlavní a posypanou. Po několika metrech nás protijedoucí auta jedno za druhým začala zdravit světly. Oba jsme poslušně salutovali, jen František se pokaždé zeptal: „Helejte, znáte ho?“

A já pořád a stále: „Ne, ale asi on zná nás.“ Tak jsme pokračovali v jízdě, ale když oboustranné zdravení nebralo konce, začalo nám být podezřelé, kde bychom vzali najednou tolik známých. Jakmile jsme dorazili do cíle, blesku rychle jsem obletěla auto a zděšeně zjistila, že na předním nárazníku trůní malý balíček, opatřený adresou i odesílatelem, určený tedy k poslání poštou.

„Kdepak známí, ale paní Marie posílá nudle dceři do Prahy,“ volala jsem na Františka a sotva lapala po dechu.

„Tak hlavně že to ten balíček vydržel těch deset kilometrů,“ odpověděl kolega a uzavřel celou událost tím, že pokud Marii uvidí ještě dnes, pěkně jí přednese, jak se balíky poštou posílají. Dovedla jsem si představit, že přednáška bude mít s určitostí hlučnější formu, ale nějak mě to nechávalo v klidu.

Tak tentokrát nám štěstí přálo. Jenže od té doby jsme v každé vsi našeho rajonu nezapomněli zkontrolovat auto, jestli nám zase někdo něco někam nepoložil, když se nás náhodou nemohl dočkat.

*Povídání o nudlích doplním několika recepty:*



### **Základní recept pro jednu osobu**

1 vejce, 100 g mouky, vlažná voda, špetka soli

### **Trojbarevné nudle**

*Těsto rozdělíme na tři stejné díly. Do jednoho zapracujeme trochu rozmraženého špenátu, do druhého tomatový protlak (malou konzervu) nebo uvařenou jemně nastrouhanou mrkev, třetí díl těsta ponecháme bez přísady. Každý díl těsta vaříme zvlášť ve slané vodě, podáváme polité máslem a posypané sýrem.*

## Lasagne

500 g nudlového těsta, 300 g mletého masa, sáček mraženého hrášku, 1 l tomatové omáčky

### Náplň

4 natvrdo uvařená vejce, 300 g měkkého salámu, 300 g nadrobno nakrájeného sýra, sýr na posypání

*Z těsta vyválíme dva milimetry silnou placku a nakrájíme čtverce velké 10 × 10 centimetrů. Do tomatové omáčky přidáme mleté maso, předem krátce osmahnuté na pánvi bez tuku, a mražený hrášek. Do pekáče vlijeme dvě naběračky tomatové omáčky a na dno klademe čtverce tak, aby se asi centimetr překrývaly. Ingredience na náplň nadrobno nakrájíme a dobře promícháme. Těsto posypeme náplní a opět přikryjeme těstem a zalijeme dvěma naběračkami tomatové omáčky. Poslední vrstva těsta musí zakrýt celý pekáč, polijeme zbylou tomatovou omáčkou a pečeme v troubě 30 minut. Před podáním posypeme strouhaným sýrem.*

**K těstovinám je možné použít i výživné omáčky.**

**Zkuste třeba tyto dvě:**

### Italské pesto – výživná omáčka

80 g mandlí nebo jader vlašských ořechů, 100 g ovčího nebo chuťově podobného sýru (třeba žervé), 2 hrsti lístků bazalky, 8 lžic rostlinného oleje, 1 stroužek česneku, špetka soli

*Mandle vaříme čtyři minuty ve vroucí vodě, sloupneme a umeleme. Sýr rozdrobíme. Bylinky opereme, pak je zakapeme olejem a rozdrtíme. Poté přidáme ostatní suroviny.*

## Italské pesto – ostřejší

**Ke zmrazení:** 400 g lístků čerstvé bazalky, 2 lžíce jader vlašských ořechů, 6 lžic strouhaného sýra, 2 stroužky česneku

### Po zmrazení přidáme

1 stroužek česneku, 6 lžic strouhaného sýra, 200 ml rostlinného oleje a několik lžic vody, v níž se vařily těstoviny

*Přidám ještě jeden slaný těstovinový dezert:*

### Špagetová bábovka

Žampiony, kečup, oregano, sýr, salám na kostičky, bílý pepř, 4 vejce

*Špagety uvaříme, ale nedovaříme je úplně. Vymažeme formu máslem a vysypeme strouhankou. Nejdříve klademe špagety, na ně sýr, okořeníme bílým pepřem a přidáme kečup. Jako další vrstvu dáme špagety, salám, kečup, okořeníme oreganem, opepříme, přidáme sýr a nakonec zase špagety. Zalijeme čtyřmi rozšlehanými vejci a zapečeme dozlatova.*

### Špagety s mrkví po indicku

100 g špaget, 100 g mrkve, 10 g másla nebo rostlinného tuku, 1 lžička kari, 2 lžíce kysané smetany nebo žervé, pažitka

*Špagety uvaříme tak, aby byly ještě tvrdkavé, mrkev pak nakrájíme na nudličky. Na pánvi na tuku dusíme mrkev na kari asi pět minut. Poté vmícháme smetanu a špagety. Promícháme a posypeme pažitkou.*

## **Flíčky se zelím – domácí**

*Připravíme a uvaříme domácí flíčky, v hrnci rozpustíme na drobné kousky nakrájenou anglickou slaninu nebo škvarky, na ně přidáme zeli upravené jako k vepřovému, poté přimícháme fleky a už jenom jíme.*

## **Šunkové krokety**

100 g šunky, lžíce másla, lžíce polohrubé mouky, hrnek mléka, 50 g strouhaného sýra, 1 vejce, strouhanka, olej na smažení

*Z másla, mouky a mléka připravíme velmi hustý bešamel, přidáme strouhaný sýr, vejce, jemně pokrájenou šunku, trochu strouhanky a osolíme. Po vychladnutí tvarujeme krokety, obalíme je ve strouhance a smažíme.*

## **Langoše – maďarská specialita**

400 g hladké nebo polohrubé mouky, 30 g droždí, 2 dl mléka, 2 lžíce rozehrátého tuku, 1 vejce nebo jen žloutek, špetka cukru, sůl, mouka na vyválení, tuk na smažení

*Mouku prosejeme do mísy, doprostřed rozdrobíme droždí, přidáme cukr s trochou vlažného mléka a mouky, rozmícháme a přikryjeme. Když droždí vykyne, osolíme, přidáme tuk, vejce (nebo jen žloutek) a se zbylým mlékem vypracujeme do ne příliš tuhého těsta, které poprášíme moukou, přikryjeme a necháme kynout. Vykynuté těsto přendáme na vál a rozkrájíme na stejné kousky. Každý trochu rozválíme a pak rukama vytáhneme na placku, která je uprostřed tenká, ale okraje má silnější. Vkládáme je do horkého tuku a po obou stranách dozlatova osmažíme. Langoše potřáeme česnekem utřeným se solí, který jsme rozmíchali v trošce vody, nebo je sypeme moučkovým cukrem, popřípadě i skořicovým.*