

POLITICKÁ JEDNÁNÍ

Druhým prezidentovým zájmem, na kterém jsme spolupracovali, bylo sondovat, kdo by měl být prvním prezidentem nové České republiky. Zdálo by se, že to nemůže být nikdo jiný než Václav Havel, ale právě proto, že to všichni považovali za samozřejmé, potřebovali to někteří politické Havlovi trochu osladit. ODS litovala s Janem Stráským, mimo hru nebyl ani Josef Lux, konsensuální politik s velkou autoritou, objevovala se různá jména, která byla sice v českém kontextu známá, ale mezinárodně by České republice nepřinesla vůbec nic. Potřebovali jsme zjistit, jaká jsou skutečná stanoviska politických stran, a co je jen mediální mlžení. Prezident k jednáním o tak delikátním tématu nejraději využíval Hrádeček. Jeho genius loci působil na každého, tady přece Havel napsal svá nejlepší díla, tady byl čtyřicet hodin obléhán Státní bezpečností, všude tu visely plakáty s Plasty a z Divadla Na zábradlí. A když šlo o významnou návštěvu, prezident uvařil večeři. Jeho kuchařské umění spočívalo v netušených kombinacích různých ingrediencí, například kuře na medu nebo intenzivní zelí – tedy zelí, do něhož dal kuchař vše, co našel v kuchyni. Proslulý byl burgundský guláš, ten se ovšem musel vařit den předem (tehdy ještě neplatily evropské normy, které přikazují jídlo po čtyřech hodinách vyhodit).

BURGUNDSKÝ GULÁŠ DLE HAVLA

Čtvrt kila nebo trochu více uzeného bůčku nakrájet na drobné kostičky, hodit do většího hrnce a prudce škvařit. Asi kilo nakrájené cibule hodit do takto připraveného tuku, míchat a vyčkat, až bude sklovitě zlatá.

Pak do hrnce hodit kilo na kousky nakrájené pravé hovězí klišky, zamíchat, chvilku nechat nepodlité, pak začít podlévat pouze červeným vínem. Nastává nejdůležitější fáze, to jest samo vaření guláše. Hotov je, až je kliška zcela měkká, leč nerozpadá se, tedy asi po půl hodině či po hodině, podle toho, jak silný je oheň. Čím pomaleji se to vaří, tím je guláš lepší.

Asi deset minut před koncem vaření přihodit jednu nadrobno nakrájenou chlebovou kůrku a jednu nastrouhanou menší bramboru (obě na zahuštění), jednu nadrobno nakrájenou uzenou klobásu a jednu kávovou lžičku hladké mouky (na otevření chutí).

Paralelně možno na velké pánvi vyrábět *ochucovací kašičku*. Dělá se takto: na rozpálený olej se hodí nejprve nadrobno nakrájená či nastrouhaná mrkev a trochu stejně připravený petržel a celer. Když to je téměř usmaženo, přihodí se další ingredience: sůl, hodně červené sladké papriky, přiměřené množství (nikoli příliš malé) rozdrčených pálivých papriček či jiného ostrého koření, rozdrčený pepř a hlavně jalovec (!), majoránka, nějaké další zelené bylinky, polévková lžíce rybízového jamu, dost nastrouhané citrónové kůry, lžička kečupu, případně další koření dle vlastního výběru. To vše dohromady se několik málo minut za stálého míchání smaží na oleji, čímž se otevřou všechny chutě a splynou s olejem.