

Malí velcí děckanti Boží

„Přindite na koláč, děckanti,“ znělo do telefonu babiččino voňavé pozvání a děckanti malí i velcí se zas o něco víc těšili na neděli. Pak se sesedli v obývacíku ve společnosti dalších tetiček, strýců, přátel pokrevních i přátel koláčů, vedli řeči, ládovali se jedinečnými dobrotami a na babiččino skromné: „Chutná vám to děckanti aspoň trochu?“ se odpovídalo s naducanými škraněmi, až drobenka lítala stolovníkům od pusy. Jen trochu fakt ne! Moc! Nejskvělejší koláče, na oběd jedinečné řízky a salát k neomrzení! Tradiční servis u babičky, pro kterou tohle bylo nade všechno. Největší štěstí navařit a napéct a děckanti malí i velcí, když se sejdou a úplně všechno sní. Babička to vše šťastná pozorovala z křesla a průběžně doplňovala talíře. Dědeček to vše sledoval od svého nedělního hrníčku a spokojeně se usmíval nad řečmi, které se vedly o tom, jak jde život a jak se kdo máme a že je dobře mít se dobře. „S čím potřebujete pomoc? Mám ti vyzvednout děcka v družině? Ráda to udělám. Opravdu nemusíš mít starost. Pojedu z chalupy, musím dělat

na zahradě. Dohlídnu, ať si u mě udělají úkoly jako vždycky, pak se staviš z práce. A když budete chtít, zajdem večer na něco dobrého, slíbila jsem to děckám už naposledy. A o víkendu bysme mohli jít třeba plavat, ne? Řeknem i ostatním, kdyby se někdo chtěl přidat a byl by ve městě, ne? Ať se vidíme, a popovídáme si. Jo, taky jsem ti koupila něco pro radost, neodolala jsem. Tak se opatrujte, modlím se za vás.“ Obětavě do roztrhání těla, duše i ducha nasazovala se druhá babička. Pro pomoc a radost druhých by se rozdala neb to je její smysl života. Naplno, dokud může, pomůže. A tak vyzvedávala pravidelně děti, dirigovala je s laskavostí i pevností jí vlastní k úkolům školním i domácím, mazala svačiny, distribuovala do různých kroužků a institucí děti mé i sestřiny, k jejich radosti je občas vzala do mekáče a o víkendu ve společnosti dalších mých dvou sester s výskajícími dětmi na klíně sjížděla se svými sedmi křížky tobogán. Šťastná to dělala v běhu mezi převážením dětí za volantem, prací doma, na zahradě či v kostele. A dědeček to vše pozoroval

zhůry, mile se usmíval a žehnal nám všem spolu s jeho: „Já vás mám rád.“ Tak se tyto dva různé světy často ocitají v modlitbách mých dětí: pohoda u koláčů a řízků v obývacíku u jedné babičky i řídičské schopnosti, akčnost a obětavost moderní babičky druhé. My je nemít! A oni nemít nás! Vše je tak nějak propojeno a to nejen v modlitbách. Jedni myslí na druhé a rádi o sobě povídají. Přirozený běh života.

Vybráno z č. 5/2017 (zkráceno)



MAGDALÉNA STREJČKOVÁ
Vdaná, má tři děti, autorka několika knih fejetonů z rodinného prostředí, lektorka prožitkových programů pro děti v olomouckém Dramacentru Sdružení D, koučka.
www.magdalenastrejkova.cz

RODINNÁ KUCHARKA | KLÁŠTERNÍ RECEPTY

Jablka v hábitu



Suroviny:

- balíček rozváleného listového těsta
- 2 jablka
- 1/2 litru čokoládového pudinku
- 1 vejce

Postup:

Listové těsto rozbalíme i s pečicím papírem na plech a rádlkem rozdělíme na 8 čtverců. Na každý z nich dáme doprostřed velkou lžící vychladlého pudinku. Omytá jablka oloupeme, rozkrojíme na čtvrtky, jádřince vykrojíme a jednotlivé čtvrtky klademe na těsto s pudinkem. Potom jablka s pudinkem zabalíme do listového těsta, rohy spojíme a dobře přitiskneme. Uzavřené těsto potřeme rozšlehaným vejcem. Ve vyhřáté troubě pečeme dorůžova 20 minut na 200 °C. Servírujeme teplé či studené.

