

Babiččin finanční deník i soupis nosnosti slepic

Pro některé lidi může být odchod do důchodu náročným obdobím, kdy ztrácejí smysl života. Mým prarodičům se to však rozhodně nestalo. Velkou část podzimu života totiž trávili na naší rodinné chatě v Dobřejovicích. Její výstavbu, včetně pořízení pozemku v sedmdesátých letech, z velké míry financovali, a babička měla také velký podíl na zajištění materiálu a vybavení (viz tatínkovo vyprávění v kapitole 5). Prarodiče si vedli podrobný měsíční finanční deník, který lze považovat za téměř jednoduché účetnictví. Povětšinou ho vedl dědeček Ladislav, který tím nezapřel své sklony k systematické práci, vyplývající z jeho práce finančního kontrolora na ministerstvu. Některé záznamy jsou však zjevně psány babičkou, která v nich i po dědečkově smrti pokračovala. Poslední zápisy jsou z roku 2012, těsně před jejím vážným úrazem nohy.

Deník je ale jinak i cenným dokladem své doby, neboť jednak podává informace o tehdejších cenách, jednak se z nich dozvídáme, jaký měli oba prarodiče v jednotlivých letech důchod, jaká měli různá vydání (včetně výdajů spojených právě s chatou v Dobřejovicích) a jaký byl obecně jejich způsob hospodaření. Deník však zároveň vypovídá něco i o harmonickém vztahu prarodičů, kteří se v systematickém sledování rodinných financí evidentně shodovali. A co si budeme povídat – soulad v otázce správy rodinných financí je bezpochyby jednou z klíčových ingrediencí spokojeného manželství.

Z dokumentů v babiččině pozůstalosti, vázících se k času stráveného v Dobřejovicích, stojí za zmínku ještě jeden, možná trochu bizarní, ale přesto o babičce hodně vypovídající. Jde o statistiku nosnosti slepic, kterou si babička vedla v druhé polovině osmdesátých a začátkem devadesátých let, kdy zde chovala slepice. Byl jsem mnohdy svědkem jejího nadšení pro tyto statistické záznamy, a dobře si tak pamatuji, jak to fungovalo. Každou slepici měla babička barevně okroužkovanou, a brzy ráno, mnohdy ještě před svítáním, obcházel kurník a v gumové rukavici prstem kontrolovala, zda slepice nemá ve svých útrokách vajíčko. Díky tomu přesně věděla, které slepice ten den snesly vejce, a měla tak přehled o jejich produktivitě. Pokud měla nějaká slepice dlouhodobé problémy se snášením, většinou skončila „na talíři“.

Červen 1973							
Den	Bílá	Bílá	Bílá	Žlutá	Bílá	Žlutá	Číslo
1	-	-	-	-	-	-	3
2	-	-	-	-	-	-	5
3	-	-	-	-	-	-	6
4	-	-	-	-	-	-	6
5	-	-	-	-	-	-	4
6	-	-	-	-	-	-	5
7	-	-	-	-	-	-	5
8	-	-	-	-	-	-	6
9	-	-	-	-	-	-	6
10	-	-	-	-	-	-	5
11	-	-	-	-	-	-	21
12	-	-	-	-	-	-	6
13	-	-	-	-	-	-	4
14	-	-	-	-	-	-	6
15	-	-	-	-	-	-	5
16	-	-	-	-	-	-	5
17	-	-	-	-	-	-	4
18	-	-	-	-	-	-	5
19	-	-	-	-	-	-	6
20	-	-	-	-	-	-	6
21	-	-	-	-	-	-	5
22	-	-	-	-	-	-	6
23	-	-	-	-	-	-	4
24	-	-	-	-	-	-	4
25	-	-	-	-	-	-	6
26	-	-	-	-	-	-	6
27	-	-	-	-	-	-	5
28	-	-	-	-	-	-	6
29	-	-	-	-	-	-	5
30	-	-	-	-	-	-	4
	25	23	30	27	25	6	149

4.14. Babička a křížovky: Co prozradily její poznámky

Dnes k luštění křížovek existuje celá řada pomůcek, ať už v knižní či online podobě, ve své době však mohly tyto poznámky být velmi užitečné. Příkladem informací, které dnes snadno najdete v online křížovkářském slovníku, je například to, že latinsky se „vzácná“ řekne „rara“, nebo že jedním ekvivalentem slova „lanko“ je „bovden“. V tehdejší době však mohly být v křížovkách i dnes vzácné hádanky, jako například „jak se rusky řekne volant“ (správná odpověď je „ruj“). Možná nás může trochu překvapit, že si babička, jako vášnivá zahrádkářka, musela do svých poznámek zapsat, že odborný název pro vodní meloun je „lubenica“. Na druhou stranu mě vůbec nepřekvapí, že si poznamenala, co znamená slovo „podesta“, protože to bych sám vůbec nevěděl.

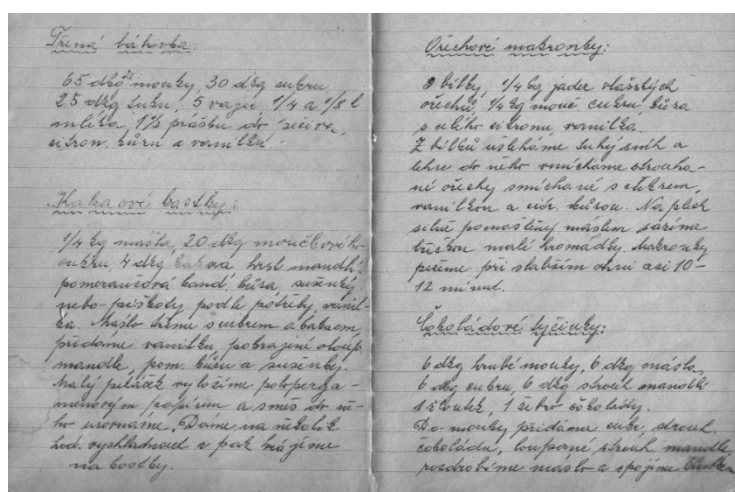
Babiččiny poznámky obsahují též řadu zajímavých informací, například že J. V. Sládek se narodil v Zbirohu, nebo že Brixen (babička to napsala foneticky jako „Briksen“) leží v severní Itálii. Možná vás zaujme i to, že si poznamenala rok objevení Ameriky – což asi nebyl údaj potřebný pro křížovky, ale svědčí to o tom, že se i ve vyšším věku snažila udržovat mentálně svěží a připomínala si znalosti ze školních let.

4.15. Střípky z babiččiny kuchyně

Jednou z činností, která babičku intenzivně zaměstnávala během důchodu (ač určitě nejen tehdy), bylo vaření a pečení. Jsem proto moc rád, že se mamince nakonec podařilo nalézt sešit plný receptů, které si babička za ta léta pečlivě zapisovala.

Kvůli tomu, že v sešitě najdeme (až na pár výjimek) pouze recepty na různé dobroty k pečení, se nabízí domněnka, že někde vedla i zvláštní zápis běžných jídel. Nebo je možné, že tyto recepty vlastně ani nepotřebovala, protože vařila už od mládí, přičemž základy získala nejen od své maminky, ale, jak je zřejmé i z jejích vysvědčení, rovněž během výuky na rodinné škole.

Co nám tento soupis receptů prozrazuje o babičce jako kuchařce, respektive cukrářce? Především to, že milovala pečení vánočního cukroví, kde byla opravdu nápaditá a kreativní. Na seznamu vánočních cukrovinek jsou klasické vanilkové rohlíčky, čokoládové i ořechové tyčinky, ořechová kolečka či makronky.



Toto je ovšem pouze „ochutnávka“ toho, co vše nám babička každoročně připravovala na štědrovečerní tabuli. Z toho, co je uvedeno přímo v sešitě, bych chtěl ještě vypíchnout recept na „babiččiny dortíčky“ – jednak proto, že jsem je jako dítě zbožňoval, a také proto, že název pravděpodobně odkazuje na to, že recept přebrala od své maminky Marie Puchtové nebo snad dokonce babičky Alžběty Novotné.

Mezi recepty najdeme také řadu domácích dobrot, jako třeshňový koláč se sněhem, makovou bábovku „bez vážení“, černou buchtu či třenou bábovku. Tyto názvy nenaznačují žádné gurmánské pokusy, ale kdo měl možnost tyto laskominy od babičky ochutnat, jistě potvrdí, že jejich chuť byla jedinečná.

Zajímavým detailem v receptech je babiččina úspornost – například recept na nepravou šlehačku nebo roládu ze sunaru (sušeného mléka). Vzhledem k době, kdy tyto recepty pravděpodobně vznikaly (50. léta 20. století), je tato úspornost zcela pochopitelná.

Protože jsem s babičkou o pečení často mluvil a některé recepty i sám vyzkoušel, dovoluji si zde sdílet dva recepty, které v uvedeném sešitě chybí, ale babička mi je osobně nadiktovala.



Hrnková buchta

2 vejce, 1 hrnek cukru krupice, ½ hrnku oleje, ¼ l mléka, 2 hrnky polohrubé mouky, prášek do pečiva, puding, 1 vanilkový cukr

Krém na dort Hera (nebo máslo) se tře s cukrem krupicí, přidá se vanilkový cukr a kokos (případně kakao), následně se přidá (po zchladnutí) pudingová kaše. Ta se vytvoří tak, že se do ¼ l vody (uvedené do varu) přidá 1 puding (rozmíchaný v trochu studené vody).

