

# HALINA PAWLOWSKÁ



KDYŽ SOB SE ŽENOU SNÍDÁ

motto

# Když sob se ženou snídá

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na  
[www.motto.cz](http://www.motto.cz)  
[www.albatrosmedia.cz](http://www.albatrosmedia.cz)



**Halina Pawlowská**  
**Když sob se ženou snídá – e-kniha**  
Copyright © Albatros Media a. s., 2018

Všechna práva vyhrazena.  
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována  
bez písemného souhlasu majitelů práv.

**ALBATROS**  **MEDIA** a.s.

*Halina Pawlowská*



*Když sob  
se ženou snídá*

Praha 2018





## Předmluva

Moji milí, rozkošní čtenáři,  
slovo ROZKOŠNÝ používal můj tatínek, když chtěl zdůraznit,  
že jde o mimořádnou věc, která stojí za povšimnutí...

Začnu vážně: Tuhle se mne někdo v jakési uvědomělé  
anketě zeptal, co se zásadně změnilo v mém životě po roce  
1989. Napadly mne tři věci:

Že se nebudím k ránu hrůzou, že k nám vtrhne StB, KGB  
a celou naši rodinu bezdůvodně a bez soudu uvězní bez  
naděje na cokoliv...

Že mi nikdo nevyhrožuje, že když nevstoupím do KSČ, že  
si ani neškrtnu!

A že i když jsem se nestala tenisovou šampionkou (jak si  
přál táta), tak jsem byla v Americe, v Africe a zcestovala jsem  
skoro celou Evropu!

V rukou máte knížku, která je právě o cestování. Nejde  
o opravdový cestopis, ale o postřehy, povídky a zásady, které  
jsem si psala do deníku a někdy taky i na objednávku.

Cestovat jsem začala hned, jak se dalo. Na cestách jsem proto  
už devatenáct let. Své stáří bych nezdůrazňovala, kdybych

nepovažovala za nutné upozornit vás na to, že v některých svých „reportážích“ se objevují jména, která už historie buď odnesla, anebo jim přidělila jinou roli. Nemyslete si, prosím, že jsem neaktuální blbec (což často jsem), ale uvědomte si, že „život je změna“, i když... a o tom jsem se právě rozhodla vám napsat, je to vlastně všechno všude úplně stejný!

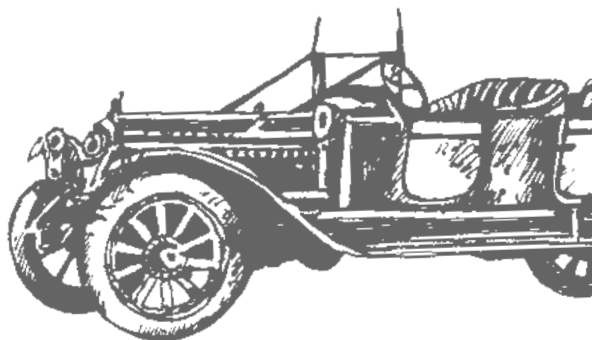
Moc ráda jím a piju. Že jste si toho všimli?! Snažila jsem se nejen vidět co nejvíc památek, poznat co nejvíc osobností, ale snažila jsem se toho co nejvíc ochutnat. A abyste zbytečně nestrádali a nebyli pak zbytečně moc hubení, předkládám vám některé ohromně dobré zahraniční recepty na lahůdky, které jsem si za hranicemi naší země (a leckdy i svých snů) mohla dopřát!

A mám pro vás – pochopitelně v duchu téhle knížky – jednu důležitou cestovatelskou radu:

**VYKAŠLI SE NA HUMNA,  
JEĎ DO SVĚTA NA HUMRA!**

Vaše

*Helena Petrovna*







*Laponsko*



## *Neptej se nikdy, kolik mám sobů!*

Na mezinárodním festivalu filmových škol jsem se asi před dvaceti lety setkala s Kaiem. Okamžitě jsem se do něj zamilovala. Jmenoval se jako chlapec z pohádky *O ledové královně* a romanticky vyprávěl o zemi jezer, sněhu a lesů. Pak mi (ta láska byla napůl úspěšná) poslal z té země pohled. Kaiova angličtina byla stejně chatrná jako moje. Kai tehdy napsal: Jsem v Laponsku a je tady hodně yellow animals (žlutých zvířat). Ta žlutá zvířata byli sobi.

### **Den první:**

#### **POLÁRNÍ KRUH JE BLÍZKO**

Inženýr Luděk Louda, který už spoustu let „žije“ turistickým ruchem, bydlí v Praze. Má spojení na Finské turistické centrum a spolu s ředitelem tamního marketingu Jyrkim Oksanem se rozhodl, že už je čas, aby se Čechům nabaženým Itálií, Španělskem, Mallorcou a Jadranem ukázal jiný směr. Ten směr vedl na sever a mířil k polárnímu kruhu.

Putovat začalo pár novinářů, ing. Louda a dva fotografové. Putovat se začalo Finnairem – letadlem jedné z nejpohodlnějších a nejbezpečnějších leteckých společností. Na každém letu je nejdůležitější, aby se vyrovnal počet startů počtu přistání. Tenhle problém jsme zvládli dokonale. Trochu údivu vzbudily finské letušky. Nebyly to manekýnky, u kterých máte pocit, že by si v krizové situaci začaly pilovat nehty, letušky byly elegantní ženy středního věku, které působily mateřsky a které měly široké slovanské tváře. Přesedali jsme v Helsinkách. Tady nás čekala jedna žena z finské turistické agentury. Vypadala nenápadně, na obličejí neměla ani stopu po líčidle. Poměrů znalý Luděk Louda všechny přítomné novinářky upozornil, že Finky se nikdy nemají podceňovat. Co se týče navazování milostných vztahů, jsou prý velmi, vel-

mi nebezpečné... Navzdory tomu jsme bezpečně dorazili na prohlídku hotelu *Cumulus* (ve Finsku je jich několik desítek a mají smlouvu s Finnairem) a mohli jsme se tu do sytosti vynadávat na apartmá, které několik minut po naší návštěvě použil estonský prezident.

Hotel působil rezervovaně a bylo v něm prázdko. Ceny ve Finsku jsou nejen pro Čecha poměrně vysoké, kapacita hotelu je využita většinou z pouhých pětadvaceti procent.

Další zastávka byla v Rovaniemi – bráně Laponska. Na letišti nás uvítaly dvě ženy. Nedaly se podceňovat už na první pohled. Byly krev a mléko, měly tlusté svetry, na nich připnuté chlupaté psí hlavičky, na nohou vlněné podkolenky, pumpky a na hlavě klobouky s laponskými šerpami. Obě ženy se tajuplně smály a unášely nás do temnot ulic, skleněné tuby Arktického muzea, které je částečně umístěno pod zemí, a zářily jako polární hvězdy.

V Arktickém muzeu pod stropem plují papíroví racci a život Laponců je tu zdokumentován nejen fotografiemi, listinami, ale i věrnými figurínami. Když jsem si na toaletě zapomněla kabelku se všemi penězi, ještě za hodinu tam byla...

Mikrobusem (hned po naší návštěvě v něm jezdil finský prezident!) jsme dorazili na nejvyšší kopec města. Je na něm sjezdovka, na sjezdovce *Sky hotel* a pod sjezdovkou město. Nevrhá záři neonů, svítí zvláště čistě, jako by i v osvětlení byl cítit charakter laponské země, rozhled, prostor a řád.

Na větrnou tmavou terasu přišla mladinká blondýnka a vousatý muž, oba byli v laponském kroji a oba vypadali, jako kdyby se ztratili z pohádky *O Sněhurce a sedmi trpasličích*. Nesli lucerničky, sklenky s likérem, kávou a smetanou a potřásali po laponském zvyku jak pažemi, tak hlavou...

Všichni jsme se pak oblékli do tlustých červených kombinéz, na nohy jsme dostali obrovské boty a vyrazili jsme. Kam? Na laponské BLINI SAFARI. Asi deset minut jsme klopýtali po kamenech a pak jsme skončili v „iglu“. Nebylo ze sněhu, byl to stan z plátna s otvorem nahoře. Tady

jsme seděli na kládách, dívali se do živého ohně, poslouchali legendy o Laponsku a jeho lidech a dostali jsme diplom o překročení polárního kruhu. Jedli jsme jako nezavření červený kaviár, kysanou smetanu a slané lívance (bliny). Pili jsme vodku. Měli jsme ten úchvatný pocit objevitelů, kteří se dotkli neskutečna a kteří právě prožívají jedinečnost. Taky jsme pochopili, co je nádherné téma pro večery, které mohou spojovat národy. Alkohol. Vodka. Panuje tady totiž poloviční prohibice. Alkohol se prodává jen ve speciálních prodejnách ve speciální dny a je pořádně drahý. Když proto alkohol pijete, vychutnáváte vzácnost chvíle... Vodka z dřevěných pohárků chutná báječně. A když si pak v elegantním hotelu *Laponia* dáte jako šláftruňk silný koňak, v silném nočním vzduchu se báječně spí...

### **Den druhý:**

#### **SANTA CLAUS MÁ POČÍTAČ**

Vesnice se Santa Clausem leží přesně na polárním kruhu. Ve vesnici je dřevěný dům s turistickým centrem, obchody se suvenýry, restaurace a úřadovna Santa Clause. Santa Claus tu má houpací křeslo, přihrádku na dopisy, obrovský psací stůl, nazdobený stromeček, zabalené dárky a počítač.

Na stole leží hromady dopisů a nejvíc jich je z Polska.

Santa Claus je vysoký muž, který svůj „job“ bere neobyčejně vážně. Ve svém křesle se nechává ochotně fotografovat (jen ne bleskem – brzy by přišel o oči), pózuje před kamerami, poskytuje interview a poněkud monotónně všem opakuje, že jeho největší radostí je radost šťastných dětí. Až nám tím lezl na nervy... Později, když jsme situaci přehodnotili, jsme dospěli k závěru, že by bylo od Santa Clause nedůstojné, aby odpovídal jinak! Seděli jsme taky na saních Santa Clause, stáli jsme přímo na čáře polárního kruhu a žasli jsme nad množstvím korespondence, které musí Santa Claus (má na to lidi) zvládnout. Víra v hodného dědečka přetrvává staletí a Finové víru intenzivně a s láskou sytí.

## Den třetí:

### SOBŮM BUDE V ZIMĚ KRUŠNO

Cesta na sever vede lesy. Na podzim, v období, než napadne sníh, a ten je tady od konce října do dubna, jsou stromy zbarveny všemi odstíny. Tenhle až malířský kýč se jmenuje „Ruska“. S velikou zemí východu nemá nic společného, je to čistě jen označení pro krásu ostrého vzduchu, nebe, které má většinou barvu chladné šedé modři, pro stromy, které přecházejí od zlata v červeň, od ohně k teplé hnědi, syté zeleni a fascinujícímu šarlatu.

Finsko nepřehlédnete, ocelová šed' jezer tvoří smířlivé slzy v krajině, která vás ochromí svou nedotknutelností. Všechno je tu jako v pohádce. Krvavě rudé, obrovské kapky brusinek, temně modré kuličky borůvek, žluté plody, které u nás neznáme a které připomínají něco mezi ostružinou a angreštem, plod je to sladký a voňavý a vhodný k tomu, aby se z něj vyráběl báječný likér.

Kdybychom museli najít jednu větu k vyjádření pocitu z laponské krajiny, mohla by znít takhle: Pocit bezpečí v nekonečné neposkrvněnosti přírody. Je to patetická věta. Bohužel žijeme v době, kdy čistota lesů, vod a strání se pro nás stala básnickým pojmem.

Uprostřed lesů na nás čekal muž v laponské čepičce a po prknech (ta voněla) nás dovedl k řece. Šli jsme sobí farmou a dozvěděli jsme se, že v Laponsku žije dvakrát víc sobů než lidí, že sobi budou mít tuhle zimu krutou, protože byla velká sucha a vyrostlo málo hub, že sobi se pasou na trávě, jedí lišejníky a díky houbám se jim na zádech hromadí lůj, který jim pomáhá přežít v nejhorších chvílích.

Taky jsme se dozvěděli, že se nikdy nemáme ptát, kolik kdo má sobů, protože to je tady v Laponsku stejně nespolečenské, jako když se někoho zeptáte, kolik má peněz. Taky jsme se dozvěděli, že sobi se jednou v roce vybijí zhruba na polovinu a že sobi lidi obouvají, zdobí, šatí a sytí. Bylo nám to líto. Viděli jsme totiž na farmě jenom jednoho soba. Byl to evidentně dobrák od kosti a jmenoval se Igor.

## Den čtvrtý:

### ZLATEM NEZBOHATNEŠ

Navštívili jsme vesnici zlatokopů – Tankavaara Gold Village. Tady se dřív zlato opravdu rýžovalo. Stála tu klasická osada jako vystřižená z románů Jacka Londona. V muzeu jsou vidět pánve a fotografie srubů, ošlehané tváře zlatokopů a jejich družek. Náš průvodce byl vousatý krasavec. Jemně se usmíval a zdálo se, že víc než řečí vládne rýžovací pánví, puškou a řemeny polárních psů. Psi se jmenují haski, mají blankytně modré oči a jsou prý divocí. Ten, kterého jsme potkali, měl jedinou touhu: každému z nás pečlivě olízat celý obličej. Zlatokop v osadě měl zase touhu ukázat nám říčku, kde se stále nacházejí zrnka zlata. Byl to opravdu moc hezký muž, navzdory jeho skromné nemluvnosti jsme zjistili, že je prezidentem zlatokopecké asociace a že mu patří celý tábor se všemi budovami, kiosky i restaurací.

## Den pátý:

### TAKOVÝ NORMÁLNÍ KEMP

Ředitel Finského turistického centra Jyrki nás několikrát varoval, že nás na severu, nedaleko městečka Ivalo, čeká kemp. Budeme nocovat ve srubech, které patří k hotelu *Kakslauttanen*. Jeho neustálé připomínky vzbuzovaly obavy, šedé chaloupky z neotesaných klád nebudily důvěru. Vstoupili jsme dovnitř a strnuli jsme. Tak tohle (a právě tohle!) je ideální dovolená! Srub je zařízen v absolutně rustikálním duchu. Dřevo, dřevo, dřevo... postele jsou z klád a široké, široké..., podlaha je vyhřívaná zespodu, aby vás nezábly tapičky..., stoly, lavice, kuchyňka s lednicí, mrazákem, digestoří, koupelna se sprchou... Luxus přímo v centru smrků, borovic, modřínů a dubů... „Jsou tu medvědi?“ zeptali jsme se naší ubytovatelky.

„Jsou,“ řekla nám klidně. „Jsou ale nebezpeční jen na jaře.“

Majitelem komplexu asi čtyřiceti srubů byl muž, který vypadal jako typický ruský mužik. Široce se usmíval a vyzývavě říkal: „Potřebuji ženu, žiju sám...“

Večer v laponském stanu jsme konečně ochutnali soba. Byl dobrý, s brusinkami, bramborovou kaší a pochopitelně vodkou. Mnozí z nás si dali. Doufali jsme, že to nebyl Igor.

### **Den šestý:**

#### **VÍC PŘÍRODY BY NÁS UŽ ZABILO**

Jedno z největších severních jezer se jmenuje Inari. Pluli jsme po něm, bylo mrazivo a krásno. Na malém ostrůvku zakotvila jachta, vyšplhali jsme na skálu a dívali se do kraje: voda, která splývá s nebem, lesy, které šlehají ohnivé výboje... Museli jsme zpátky do kajuty. Ještě trochu pronikavé přírody a už by nás to zabilo...

### **Den sedmý:**

#### **ZASE CIVILIZACE**

Zase jsme letěli Finnaiem do Helsinek. Příjemně krátká cesta. V Helsinkách jsme obdivovali moderní protestantský kostel ve skále s měděnou kupolí, obrovské lodě, které v přístavu vypadají tak bezpečně, že se nechce věřit osudu *Estonie*... Procházeli jsme se v širokých helsinských ulicích, které nabízejí slanou vůni moře a prostornost své řídké osídlené krajiny. V Helsinkách jsme taky navštívili obchodní domy, ve Stockhamu jsme si koupili (drahé) maličkosti a dozvěděli jsme se, že zdejší módní značka patří jednomu z nejstarších a nejkvalitnějších evropských krejčovských salonů.

Setkání s luxusní restaurací s luxusním jídlem bylo na jakékoliv poměry úžasné. V kontrastu se zážitky ze stanů, srubů, širokých lesů, jezer i luk... to nebylo nic!



Možná jste tak úplně nepochopili, co se dá v Laponsku všechno dělat. Pak tedy:

Dá se tam jezdit na všech typech lyží.

Dá se tam prohánět v sobím spřežení.

Dá se tam jet na saních tažených polárními psy.

Dá se tam rybařit na jezerech.

Dá se tam procházet krajinou.  
Dá se tam jezdit na kole.  
Dají se tam sbírat houby, borůvky a ostružiny.  
Dají se tam pozorovat sobí stáda.  
Dá se tam žít ve srubech.  
Dá se tam korzovat v ulicích měst.  
Dá se tam odpočívat v laponských stanech.  
Dá se tam řídit na diskotéce.  
Dá se tam pít vodka.

A dá se tam všude dýchat vzduch, který vás může porazit.

Až tedy opravdu budete mít dost horka, moře a písku, jeďte do Laponska. Ženy tu mají půvabně růžové tváře, muži tu nosí čepičky s mnoha třapečky a země je tu čistá, že by se z ní dalo jíst.

#### ■ **LOSOS S KŘENOVOU OMÁČKOU**

*Opláchněte 4 plátky lososa (po 180 g), osušte je a nakrájejte na nudličky. Osolte, opepřete. Varnou nádobu vymažte máslem a rybu do ní naskládejte. Troubu předehřejte na 200 °C. Rozmíchejte smetanu (4 dl), 2 žloutky, strouhaný křen 2–3 lžíce) a sekanou petrželku (3 lžíce). Rybu zalijte a pečte dozlatova asi 15 minut.*

#### ■ **DRAČÍ KAPR**

*Porce vykostěného a staženého kapra (600-700 g) osolte, opepřete a krátce opečte na másle (120 g). Kapra vyjměte, přidejte 1 drobně nakrájenou cibuli, nakrájené kyselé houbičky (200 g), osmažte a zalijte trochou vody smíchanou s 0,5 dl vína. Pak vložte rybu, případně přidejte vodu a duste doměkka. Ryba nesmí být úplně ponořená, jen napůl „utopená“!*

#### ■ **FAZOLKY SE ZTRACENÝM VEJCEM**

*Do hrnce dejte na kapku oleje rozpustit 1 lžící másla a přisype 1 lžící hladké mouky. Světlou jíšku zalijte studeným*

*hovězím vývarem (0,3 dl), do hrnce vsypte očištěné a šikmo přepůlené mladé fazolové lusky (400–500 g) a nechte krátce povařit se 2 lžícemi vinného octa. Když fazolky napůl změknou, vmíchejte k nim 1–2 žlutky rozkvedlané s menším kelímkem zakysané smetany. Lusky s touto směsí nechte ještě chvílku za stálého míchání mírně probublávat. Pak odstavte z ohně a nechte v teple. Do jiného hrnce dejte osolenou vodu a ocet ve stejném poměru. Zahřejte k varu. Do vroucího roztoku opatrně pouštějte z mělkého šálku 4 rozklepnutá vejce, pěkně jedno po druhém. Vařte asi 4 minuty, potom je vyloupte sítkem a podávejte s fazolkami a vařenými brambory.*

### ■ **DUŠENÉ SOBÍ MASO (PORONKÄRISTYS)**

*Tuhle laponskou specialitu lze těžko uvařit z náhražky. Sobí maso má velmi specifickou zvěřinovou chuť. Je ještě výraznější než jelení nebo daňčí maso. Jídlo se připravuje z tenkých osolených plátků masa, které se dusí s nakrájeným česnekem a trochou pepře ve světlém pivě. Podává se s bramborovou kaší a omáčkou z proslazených brusinek. Až seženete sobí maso, tak si s ním jistě i podle tohoto neúplného návodu poradíte.*



### ■ **HOUBOVÝ SALÁT**

*Spařené různé druhy hub (200 g) za stálého míchání duste tak dlouho, až se vydusí všechna voda. Ochutte lžičkou balsamického octa, ½ lžičkou hrubé soli, tlučeným novým kořením (½ lžičky) a pepřem. Mezitím oloupejte a nadrobno pokrájejte 1 sladší jablko a 1 velkou červenou cibuli. Všechno smíchejte s 1 kelímkem crème fraîche a dle chuti přisolte nebo vmíchejte ještě 1 lžičku hořčice. Čím kvalitnější houby použijete, tím méně koření je třeba.*

### ■ **SALÁT S ŘEŘICHOU**

*Oberte listy salátu a natrhejte je na kousky do mísy. Poloviny středně velké salátové okurky podélně rozkrojte, vydlabejte*



semínka a pak ji nakrájejte na tenké plátky. Velkou mrkev nastroubejte nabruho, 3 jarní cibulky nakrájejte na jemné kostičky. Řeřichu nastráhejte kuchyňskými nůžkami a zeleninu řeřichou posypte. Na zálivku potřebujete 3 lžíce olivového oleje, 1 lžici bílého vinného octa, 1 lžičku medu, trochu pepře a soli. Salát zalijte a dobře promíchejte.

#### ■ JABLEČNÝ KOLÁČ S LESNÍM OVOCEM

Do tučného tvarohu (250 g) vmíchejte změkklé máslo (50 g), 1 vejce, mléko (1,25 dl), špetku soli, polohrubou mouku smíchanou s ½ prášku do pečiva, ½ lžičky mleté skořice a ½ lžičky strouhané citronové kůry. Pak přisypte hrubě strouhaná jablka pokapaná citronovou šťávou a vlijte do formy vymaštěné olejem. Pečte dozlatova a na talíři přelijte kysanou smetanou smíchanou s vanilkovým cukrem a lesním ovocem (maliny a lesní jahody jsou nejlepší).



#### ■ NÁPOJ NA ZAHŘÁTÍ (GLÖGI)

Nalijte 2 l kvalitního červeného vína do nerezového hrnce, přidejte oloupané mandle (100 g), opraené rozinky (100 g), 1 celou skořici, 10 hřebíčků, proužky opraené kůry z 1 pomeranče a pískový cukr (150 g). Pomalu zahřívajte skoro k bodu varu, ale nevařte. Můžete, ale nemusíte, přidat 2 dl finské vodky. Přecedte a podávejte horké.

#### ■ NÁPOJ KE ZCHLAZENÍ (GLÖGG)

Vlijte do nádoby 4 dl kvalitního hroznového nebo jablečného džusu, 6 dl vody, přidejte omytou kůru z 1 pomeranče, 1,5 cm čerstvého zázvoru, kousek celé skořice, 15 hřebíčků a 2 lžičky kardamomu. Svařte dohromady. Nechte den chladnout a odstát. Koření pak scedte a nápoj zahřejte. Podává se v šálcích s rozinkami a mandlemi.





*Afrika*

## *Chci umřít pro lásku*

Bylo mi čtyřicet. Byla jsem na rovníku a chtěla jsem se čtyřmi muži slavit tak, abych na to do smrti nezapomněla. Byla jsem spokojená se svými roky a měla jsem ráda všechny čtyři muže. Všichni čtyři se tvářili tak, že jsem měla důvod si myslet, že i oni mají rádi mě.

Ráno se nedělo nic. Jako vždycky jsme profylakticky vypili whisky a jako vždycky jsme jeli na trh, abychom si koupili jídlo. Mimořádné bylo, že jsme v poledním vedru křížovali město a nakukovali do divných stánků, odkud náš africký průvodce (jeden ze čtyř mužů) vždycky vyšel s nesouhlasným zamračením. Po desátém stánku už jeho výraz od nesouhlasu přešel k agresivitě a náš průvodce řekl: „Chtěl jsem jedné dámě, co má dneska narozeniny, koupit kytku, ale kašlu na to!“

„Kašli,“ povzbudila jsem ho a těšila se na večer, kdy se budou předávat hodnotnější dary.

Večer přišel. Nepředávalo se nic. Jen jeden z mužů (ten, o kterém jsem byla přesvědčená, že mne miluje tak horoucně, že si na cestu do buše připravil nejméně diamant) mi dal dřevěnou, zaprášenou zebra, kterou ten den koupil v indickém krámu. Druhý muž mi slíbil, že zaplatí panáky pro všechny, a třetího nějaké dávání dárků ani ve snu nenapadlo.

Nikdy jsem si nepřipadala tak sama. Opuštěná, v zemi, kde i drobná oděrka může znamenat smrt, v zemi, kde přejeté dítě leží na silnici tak dlouho jako u nás přejeté kočky. Plakala jsem. Tajně. Přiznat se k lítosti, protože mne nikdo nezahrnul zlatem, by znamenalo, že jsem nepochopila drsnost života a že se rozhodně nehodím pro tropická dobrodružství. Namalovala jsem si proto zrudlé oči, zapudrovala jsem si zčervenalý nos a jela jsem se čtyřmi muži k černé krasavici. Patřila k lepší tmavé vrstvě a měla narozeniny slavit s námi. Měla jsem na sobě džíny, košili, kde se mi africkým žárem trhaly švy, a taky tenisky, které kdysi dávno byly bílé. Krasavice se

lícila, voněla a fintila. Trvalo jí to. Po čtyřiceti minutách jsem méněcennost čekání nevydržela. Hystericky jsem pochodovala po temné zahradě a bylo mi jedno, že mne uštkne smrtelně jedovatý had. Pak gazela přišla. Voněla tak pronikavě, že muži tajili dech a náš průvodce naplno projevil svůj africký antagonismus. (Antagonismus proto, že většinu černých urostlých žen miloval, většinu líných černochoů nenáviděl.)

Zhasl u džípu světla, jel rychle a temně hučel: „Klidně někoho přejedu! Stejně tady dodržuju lidský pravidla jenom já...“ A pak jsme si v nejlepší místní restauraci dali biftek. Na záchod jsme museli jít kuchyní, a když jsme se vraceli, tak nám bylo jasné, že nepozřeme ani sousto. Na znamení hygienického protestu jsme do talíře namočili bílé batistové ubrousky a na ně vylili kečup a černá gazela nás demonstrativně opustila, protože věděla, že všechno to námi zavržené jídlo by nasýtilo celou vesnici hladových Masajů.

A pak jsme šli do hotelu a nenáviděli jsme se navzájem za zklamání z pitomé oslavy a taky za rasismus, který v nás prudce vzklíčil, a taky proto, že jsme nevěděli, co bude dál...

A tak jsme pili trojitou whisky na ex a pak mne africký průvodce přitiskl na džíp: „Seš nejlepší holka, jakou jsem kdy potkal,“ řekl. „Seš krásná, chytrá a chci tě. Jestli mě chceš i ty, tak tu se mnou zůstaň!“

Hyeny vylly a lvi broukali a buvoli dupali pevnýma nohama. A já nebyla najednou v zemi, kde i oděrka znamená smrt, byla jsem v ráji, kde se vzrušení tetelilo vzduchem, kde všechno vonělo touhou a kde se pro lásku klidně mohlo i umřít. Nezůstala jsem tam. Jen jsem si tu noc ne vzala moskytiéru, abych si vychutnala svou čtyřicetiletou svobodu, a taky jsem zažila narozeniny, na které nikdy nezapomenu. A jedno vím: Nejkrásnější dárek je, když v pravý okamžik muž ženě řekne, že je tak krásná, že se bez ní nedá žít. A je úplně jedno, jestli je to lež!

P. S.: Za dva měsíce mám narozeniny. Už dlouho jsem pro lásku neumírala. Asi odjedu do Afriky.



## Čeho všeho se bát

Píšu jen telegraficky. Jsem tři stupně pod rovníkem. Jsem v rozzhavené Tanzanii. Jsem v městě pod Kilimandžárem. Žije tu prý 13 000 nebo 30 000 obyvatel. Nikdo to neví přesně. Ve městě je spousta agentur pro lovce a v jedné funguje fax. Investuji právě dvacet dolarů do toho, abych vám mohla sdělit, čeho se tady v Africe mohu bát.

Slonů – je jich moc. V kráteru Ngo-  
rongo prý jich někdo nedávno  
viděl najednou přes čtyři  
sta. Mohu se bát levhar-  
tů. Jsou rychlí a mrštní  
a tuhle na jednoho turis-  
tu skočili bez přípravy ze  
stromu. Mohu se bát lvů.  
Když se šla jedna Japonka  
vyčurat, roztrhali ji hned  
čtyři. Mohu se bát hadů.

Mamby jsou tu čer-  
né a zelené a liší se  
tím, že po té jedné  
se zemře za dvacet  
minut a po té druhé  
za dvě minuty. Mohu  
se bát pytláků, kteří,  
když se rozhodnou  
střílet, tak střílejí  
kdeco. Mohu se bát  
Masajů, kteří jsou  
mírumilovní, ale  
jsou ozbrojení až po  
uši a občas někdo  
záhadně prohodí,



že jsou to pěkní „divočáci“. Mohu se bát moskytů, prý jen málo z nich přenáší malárii, ale mě jich kouslo najednou sto osmdesát. Mohu se bát much tse-tse, prý tu už nelétají, ale nahoře na svahu stojí dům, který se pořád zabývá jejich výzkumem. Mohu se bát buvolů, kteří, když se naštvou, tak vás rychle a prostě rozpárou, mohu se bát AIDS, syfilidy, tubery, cholery, žluté zimnice a moru... Mohu se taky bát, že mně to evropské zaměstnanecké pinožení začne připadat podivně ubohé, mohu se bát, že začnu žít život dobrodruha, kterému voní buš a který prostě musí koukat na zelené pahorky africké. Mohu se bát, že se už nikdy nebudu chtít vrátit do smogově šedého lůna pražského velkoměsta.

Takže co?

Takže se, milí čtenáři, bojím... (A proto tady v žádném případě nechodím do lesa!)

## *Profesionální lovec je kořist žen*

Zdeněk Vágner je syn zakladatele Safari ve Dvoře Králové ing. Josefa Vágnera. S otcem jezdil do Afriky na odchyt zvířete, nebylo mu ještě dvacet. Emigroval, založil v Německu firmu na odchyt zvířete do zoologických zahrad a rozhodl se zůstat v Arushi v Tanzanii. Je to blízko Kilimandžára. Jsou tady Hemingwayovy zelené pahorky a rovníkové vedro je v nadmořské výšce přes 1 300 m příjemně jiskřivé.

Zdeněk Vágner je z pěti dětí. Vyrůstal ještě se dvěma dětmi své tety, která měla tuberkulózu, a dělaly prý strašné věci. Místo čarodějnic upalovaly piráty, a když byl Svátek práce, tak na domě vztyčily vlajku se zkříženými hnáty. Otec Vágner k nim byl tvrdý, maminka byla a je vynikající kuchařka a nemocná teta dětem nedokázala odepřít nic. Zdeněkův starší bratr žije ve Dvoře Králové. Je lesník. Jeho mladší bratr je ve Dvoře Králové umělecký kovář. Zdeněkovy sestry jsou ve Dvoře ekonomky. Zdeněk je svému otci nejpodobnější. Ve své lásce k Africe šel ale dál, ve Dvoře Králové nechal svou ženu i děti. Dcera Lada studuje na filozofické fakultě a sedmnáctiletý syn Zdeněk gymnázium. Zdeněk Vágner má dceru ze svého krátkého prvního manželství, je už dědeček a je taky tatínek překvapivě bílého afrického syna Marka.

Zdeněk Vágner je profesionální lovec. Asi jediný v téhle republice. Vyzná se v africké buši. Má své černé stopaře, pomocníky... Jeho klienti jsou převážně Němci a Američané. Někteří jsou stálí zákazníci. Objednají si safari a chtějí ulovit konkrétní zvíře. Nejsilnější pětka, po které prý každý touží, je: slon, nosorožec, lev, levhart a buvol.

Někteří američtí lovci jsou velice svérázní. Do buše si vyražejí s milenkami. Jednou měl jeden magnát s sebou najednou tři. Taky přivezl vitaminy a vydával je za prášky, které zvýší potenci a zvětší úd. Byla po nich obrovská shánka. Nejvíc jich dostal klientův nejoblíbenější stopař, nikomu

nedal ani jeden a byl přesvědčen, že má až do smrti se sexem vystaráno.

Lovci přes den stopují, číhají, míří a střílejí a pak pronásledují zvěř do okamžiku jejího definitivního konce. Zní to velice krvelačně, ale v Tanzanii jsou na lovy pečlivě vydávané licence a může se zastřelit jen určitý počet kusů.

Zdeněk Vágner taky na žádost domorodců často střílí zvířata, která zabíjejí lidi. Je to většinou levhart a lev. Lidožrouty se stávají zvířata ve špatné fyzické kondici, často jsou poraněna pytláky. Pro oslabenou šelmu je pak člověk nejsnadnější kořist. Oběti jsou hlavně masajské děti, ženy a starci.

Zdeněk Vágner zabijáků odstřelil hodně. Lev prý má takovou sílu, že se jednou přes Vágnera překulil s kulkou v těle a Zdeněk neměl vůbec šanci ani myslet, ani dýchat. Levhart má zuby dlouhé asi 10 cm a snadno prokousne lidskou lebku. (Dělá to zezadu.) Buvol, když je rozzuřený, buď lovce rozpáře, anebo ho prostě zadupe do země. Jednou jeden masajský náčelník nabídl Zdeňkovi svou nejmladší ženu. Zdeněk totiž zabil levharta, který roztrhal náčelníkova syna. Zdeněk se vymluvil na „bílá kouzla“, rozhodně totiž netoužil velkorysý dárek přijmout.

Zdeněk Vágner má modré oči s věčně chlapeckým svitem a vyzářuje z něj síla člověka, který si vždycky poradí a nikdy nelituje svých rozhodnutí. Zdeněk tvrdí, že v Africe samozřejmě hrozí nebezpečí bílé civilizace, ale že jsou tam pořád ještě místa, kde „žijí lvi“. A že to je taky důvod, proč se rozhodl své africké zkušenosti a zážitky zapsat, chce vydat knížku, která bude mít v sobě lovecká dobrodružství, smrt, vášně, tajemství černé magie i lásku. I když... v Africe se na lásku moc nevěří. Jednou Zdeněk svému černému pomocníkovi vysvětloval, že kvůli lásce se může ztratit rozum, peníze i život. Tmavý chlapec vůbec nechápal. Pak o Zdeňkových slovech přemýšlel dva dny a pak Zdeňkovi rozjařeně řekl: „Už konečně vím, co je to ta vaše láska! Já ji taky poznal. Já miluju cigarety!“





Hemingway napsal: „Celý život jsem miloval krajinu. Krajina byla vždycky lepší než lidi. Lidi mě vždycky všude zajímali jen velmi málo.“ Zdeněk Vágner v africké buši volně dýchá, má taky rád vesničku Pilníkov v Podkrkonoší, kde se narodil, ale tvrdí, že v Čechách je nějak hrozně málo místa.

Zdeněk Vágner bez sentimentu vypráví o smrti, se kterou se setkává denně, má u sebe rád české návštěvy a naučil se taky z místních zdrojů dělat knedlíky i svíčkovou. Chutná docela dobře, ale často je po ní průjem.



Zdeněk Vágner někdy říká, že jeho otec byl tak silná a ovládací osobnost, že on prostě musel změnit světadíl.



Zdeněk Vágner má dvě slabosti. Jednou je jeho touha po volnosti a lovu, druhou slabostí jsou ženy. Pravda je, že lovec s vlasy vyšisovanými do běla, s opálenou pletí, s rukama svalnatýma, s jemným úsměvem a s upřímností, se kterou sebejistě říká prosté věty, to má jako muž v komplikovaném, předstírajícím a ženami často ovládaném světě docela těžké.

Těžké tehdy, když **nechce** být uloven.

Jestli chcete poznat africké safari, lovit nebo aspoň vidět „silnou pětku“, jestli nechcete mít pocit znužené jistoty v komerčně turistickém zájezdu, pak jeďte s Vágnerem. Na zelených pahorcích afrických se budete cítit svobodně jak nikdy, budete mít radost, že jste součástí přírody, a večer spláchnete prach buše sprchou a taky velice civilizovaným šampaňským. Ideální na dnešním safari je totiž právě tahle paradoxní kombinace: dobrodružství lovu a přitom pohodlí luxusu.



## *Sedm krav za Claudii*

V Africe jsem se seznámila s mužem jménem Marod. Bydlel v loveckém táboře blízko Kilimandžára. Marodovi bylo sedmdesát tři let, patřil mezi nejstarší příslušníky svého kmene (Arusha-Masaj) a požíval jejich veliké úcty. Marod hlídal kemp s velkým stanem, který patří jednomu ze tří Indů. Byli poměrně malého vzrůstu, a proto se lovecké základně říká U třech maličkých Indáků. Černý muž Marod bere měsíčně plat 5 500 tanzanijských šilinků. V přepočtu je to deset amerických dolarů. Marod spí na prašné zemi, pod stříškou z banánových listů, a jeho povinností je, když přijedou lovci, udržovat oheň a zapnout generátor na elektřinu.

Marod má lovce rád. Vždycky ho totiž pozvou na jídlo. K fazolím si tedy může přilepšit kousky čerstvě uloveného masa.

Proč tolik píšu o Marodovi, který žije na jižní polokouli a jehož životní úroveň není příliš vysoká? Protože Marod miluje náš časopis. Byl jím dokonce tak uchvácen, že se na obrázek žen z titulní stránky díval doslova celé hodiny. Pak se zamyslel a řekl: „Tak za tuhle (a myslel Claudii Schifferovou) bych dal sedm krav!“ Sedm krav znamená u Masajů obrovské bohatství. Masajové ovšem investují krávy do bohatství ještě většího – do svých manželek. Většinou za ně platí třemi až čtyřmi kusy dobytka, Claudia Schifferová je ale něco úplně jiného! A to pozná každý a všude! Nicméně za předplatné časopisu by prý Marod nabídl jednu jalovici!

Když jsem se s Marodem loučila, právě v hrnci „hlídal“ čakulu. Čakula znamená svahilsky „jídlo“. A v hrnci bublala čerstvá gazela (promiňte, Greenpeace) s mrkví, rajčaty, brambory a cibulí...



### ■ PASTEVCŮV SVÁTEČNÍ KOTLÍK

*V litinovém hrnci rozpalte tuk (olej nebo sádlo) a osmažte na něm 2 nakrájené velké cibule, 4 rozčtvrčená rajčata, proužky 1 větší zelené papriky a 3 chilli papričky. Když zelenina trochu zvláční (po 5 minutách), vložte spařené vepřové přední koleno a hovězí obáňku. Podlijte osolenou vodou, máte-li vývar, bude pokrm ještě lepší, ale africkým pastevcům obvykle chybí. Vařte zvolna do změknutí (aspoň 2 hodiny), koleno a obáňku vykostěte, maso nakrájejte, vraťte do vývaru a přidejte koření (12 kuliček černého pepře a 1/2 lžičky tymiánu). Vodu v hrnci udržujte tak, aby bylo maso ponořené ze tří čtvrtin, víc ne. Povařte ještě 10 minut. Vývar nemá být úplně řídký, zahustí ho rozvařená zelenina. Podávejte v misce s chlebem.*

### ■ VEPŘOVÉ RAGÚ S ARAŠÍDY

*Dobře propláchněte 200 g rýže natural, vysypte do studené vody, zesilte plamen a uvařte doměkka (asi 28 minut). Čtyři vepřové řízků z kýty (po 180 g) nakrájejte na nudličky a 2 cibule na kolečka. Maso orestujte na oleji, vyjměte a uložte do tepla. Na tuk dejte cibuli a vmíchejte 4 lžice arašídové pasty, okořeňte solí, černým pepřem, římským kmínem a cayenským pepřem. Pak přidejte konzervovaná rajčata (menší balení, kolem 200 g) a přilejte vývar (3 dl). Do této směsi vraťte nudličky masa a povařte 30 minut. Mezitím si nakrájejte petrželku (plochá je aromatictější než kudrnka), scedte rýži, rozprostřete ji na mísu, doprostřed udělejte širší důlek na masovou směs. Ozdobte petrželkou a plátky citronu. Z tohoto množství se najíte čtyři, Afričanů mnohem víc.*

### ■ DRŮBEŽÍ TAGINE

*Nakrájejte 2 cibule na tenčí plátky a 600 g nových brambor na čtvrtky. Kuřecí prsa (600g) nakrájejte na kousky a opečte je dozlatova na 3 lžících oleje v hlubší litinové pánvi (máte-li*

keramický hrnec „Tagine“, budete jako originál!), přidejte cibuli, 8 nakrájených stroužků česneku a koření (1 lžičce drceného kmínu, 1 lžička mletého zázvoru, 1 lžička sladké papriky, ½ lžičky černého pepře a špetka pravého šafránu). Přilijte tolik vývaru, aby bylo maso ponořené. Duste asi 25 minut, pak přidejte brambory, 70 g vypeckovaných černých oliv a na čtvrtky nakrájené 2 oprané citrony. Duste dál do úplného změknutí brambor. Na talířích ozdobte čerstvým korianem nebo petrželkou.

### ■ LAHODNÉ AFRICKÉ JEHNĚČÍ

Vykostěné a nakrájené jehněčí (1,5 kg) marinujte nejméně hodinu, ale ještě lepší přes noc ve směsi koření (1 lžičce skořice, 1 lžičce kurkumy, ½ lžičky mletého černého pepře, ¼ lžičky muškátového oříšku, ¼ lžičky kardamomu, ¼ lžičky zázvoru, ¼ lžičky tlučených hřebíčků, špetka šafránu – vše rozmíchat v 6 lžících oleje). Maso pak zprudka opečte do světlehněda na 4 lžících másla rozpuštěných ve 2 lžících oleje. Přidejte celé oloupané mandle (200 g) a zalijte asi litrem vývaru, ještě trochu přisolte a hodinku povařte. Vhodte pak do nádoby k masu kolečka mrkve (200 g), rozinky (200 g) a sušené meruňky (200 g). Přimíchejte 3 velké lžice medu a pak pečlivě míchejte a duste asi 25 minut. Omáčka musí zhoustnout. Odstavte, vmíchejte 3–4 lžice pomerančové šťávy a můžete podávat s kuskusem nebo s rýží, ozdobené petrželkou.



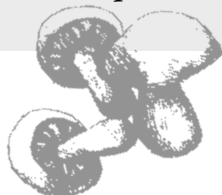
### ■ KUŘE S MELOUNEM

Větší kuře naporcované na 6–8 dílů opečte na rozpáleném tuku a dejte do tepla. Do výpeku vložte 3 oloupané a na kolečka nakrájené cibule, 4–8 rozpůlených stroužků česneku (podle gusta) a orestujte. Vraťte kuřecí maso, osolte, okořeňte 1 lžičkou mletého černého pepře a podlijte 3 dl světlého piva, přidejte 4 bobkové listy, hrubě nakrájenou mrkev (150 g), čtvrtky menších brambor (150 g) a 2 lžice sekané petrželové

*natě. Po 10 minutách přidejte čtvrtky oloupaných žampionů (150 g), šikmo překrojené fazolové lusky (150 g) a nakonec kostičky žlutého melounu (150 g). Poduste doměkka a před finálem lehce posypte mletou červenou paprikou a sekanou petrželkou.*

### ■ KRŮTÍ MASO S BANÁNY

*Krůtí prsa (750 g) nakrájejte na nudličky a okořeňte sladkou i pálivou paprikou, špetkou pepře a kari. Dva velké, málo zralé banány, 1 cibuli, 5 stroužků česneku a žampiony (200 g) nakrájejte na plátky. Rozpalte olej, vhoďte cibuli, orestujte, pak česnek a nakonec plátky banánů (s těmi opatrně, ať z nich není kaše!). Po orestování dejte do tepla. Na pánvi vložte ještě žampiony a ty pak také uložte do tepla. Rozpalte na pánvi máslo a opečte na něm kořeněné maso, vmíchejte mleté slané arašidy (50 g) a 2 chilli papričky. Opékejte a podlévejte po lžících vodou. Když maso změkne, dochutěte ho lžičkou polévkového koření a solí, chvílku poduste a opatrně přimíchejte směs, která odpočívala v teple. Nejlepší přílohou je rýže.*





*Rakousko*

## *Jak to má být*

Tvrdila jsem, že potřebuji ke své práci úplný klid. Odjela jsem proto k jezeru Wörthersee. Je v Alplách a pluly po něm tři parníky, elektrické lodičky, co připomínají hračky, a kachny. Jedna měla hodně dlouhý, štíhlý krk a taky měla káčata. Hodila jsem jí housku. Kachnička sousto nabídla kachňátku, druhé taky, třetí taky... Kachničky nadšeně klapaly zobáky, kachnička-matka nejedla nic. Z rákosí najednou hrozivě vyrazili dva kačeři. Byli rozmařile barevní, peří měli načepýřené do korunky... Chtěli jíst taky. Kachnička se po nich nervózně ohlédla, pak se potopila, pak se vymrštila nad vodu a letěla tak nízko, že nohama agresivně drnkala o hladinu. Syčela. Prvnímu kačerovi vytrhla brko a druhému stiskla krk. Kačeři v hrůze odlétli. Kačenka mechanicky přepočítala kachňata a mrkla na mě korálovým očkem. Zlé svědomí mi šlehlo mozkiem: Chci klid, zpučně se vymlouvám na práci, a přitom i obyčejná kachna ví, co to znamená odpovědnost mateřství. I kachna ví, jak to má v životě být. Hned jsem se vrhla na telefon. Můj syn byl u mých rodičů a informoval mne, že se mu rozbila baterka, že se mu rozbilo kolo a že potřebuje nutně auto s vysílačkou.

Má dcera byla na jednom britském ostrůvku, aby se tam spolu s dalšími Slovany naučila angličtinu. „Volala jsem ti,“ řekla vyčítavě, „ale ty jsi nebyla doma... Zbili nás skini.“

Oněměla jsem. „Co? Kdo?!“

„Skiní nás zmlátili,“ řekla dcera. „Protože nejsme Angličani!“

„Buď doma a čekej!“ zařvala jsem do sluchátka a vytáhla kufr. Venku právě zvonily zvony. Z kostela vyšla žena v korutanském kroji (na čele měla uzel z látky a ten vypadal jako nádor). „Autobus!“ zařvala jsem na ni.

„Autobus?“

„Jezdí to ze zastávky na zastávku,“ řekla jsem podrážděně.

„Autobus...“ řekla žena se zalíbením, jako by to slovo nikdy neslyšela.

Vedoucí mého hotelu (hotel se jmenoval *Leopold* a asocioval mi monarchu v bílé paruce) psal právě na tabuli: ČERSTVÉ LIŠKY NA SMETANĚ. „Autobus tu přece nejedí,“ řekl mi usměvavě. „Tady jezdí vlak. Zastávka je odsud 2,5 km.“

Můj kufr vážil dvacet pět kilo; za pět minut jsem měla na dlani pět puchýřů. Zastávka byla v údolí a byly z ní vidět zasněžené vrcholky. Jízdní řád byl nalepený na obrovské roli. Nedokázala jsem ji otočit, a když jsem si chtěla přečíst, kdy jede něco do Salcburku, tak jsem si musela lehnout na zem. Nejelo nic.

Vrátila jsem se. „Je přece neděle,“ usmál se hoteliér. Ozvalo se zlověstné zahřmění. Kolem právě projelo obrovské hlučící monstrum. Stříbrná motorka a na ní ošklivý, octočkový, vyholený mladík. Zvedla jsem za ním pěst. Kdybych poslechla svého spolužáka z FAMU, který teď obchoduje se zbraněmi, tak bych zvedla samopal. Pak jsem zavolala anglické policii, vedoucímu českého kurzu, televiznímu zpravodajství, britskému velvyslanci, českému velvyslanci v Anglii (chodil se mnou na gymnázium) a prezidentské kanceláři. Panu prezidentovi jsem doporučila, aby hlavní téma v jeho dalším projevu byla intolerance. Taky jsem napsala výhrůžný dopis anglické královně, premiéru Majorovi a Margaret Thatcherové. Pak jsem telefonovala dceři. „Tak co?“

„Nic,“ řekla dcera.

„Jak nic?! A co skini?“

Má dcera si za chvíli vzpomněla. „Jo, skini,“ řekla unaveně, „tak to už je dobrý... Oni jsou to docela normální kluci.“ A pak dodala, že jí ten zelený sprej na vlasech moc nedrží...

Kachničku jsem na jezeře našla až za půl hodiny. Hlavička se jí ve slunci zeleně leskla. Kachnička byla bez kachňat, zamilovaná a vzrušeně plula mezi dvěma nafintěnými kačery...

Hoteliér mého hotelu se jmenuje Kurt. Je mu asi čtyřicet a voní příjemnou kolínskou.

Nejdřív jsme snědli čerstvé lišky na smetaně a pak mne políbil. Já jeho taky. Protože i obyčejná kachna ví, jak to má v životě být.



## Zázrak

V městečku Velden, které leží u jezera Wörthersee, se slavil církevní svátek. Všichni se sešli na náměstí a otevřel se katolický, evangelický a baptistický kostel. Taky se rozezněly zvony a pak si všichni sedli za dlouhé stoly a jedli chleba se sádlem a kousky masa a pili pálenku z hroznů, jablek a rynglí. Večer šli všichni na břeh. Připluly k němu tři lodě. Na jedné jako neon svítilo žezlo, na druhé kříž. Třetí loďka byla tmavá a nejmenší. Když zašlo slunce, tak se právě z téhle lodi ozval silný, podmanivý hlas. Nesl se doširoka: „Modleme se,“ řekl hlas. Byla noc, hvězdy svítily vysoko a na hřbetech hor se třeptil loňský sníh. U jezera se začal modlit Gunter Sachs, milionář a playboy, který měl za ženu Brigitte Bardotovou a u Wörthersee mu patří zámek žlutý jako petrklíč. Modlil se taky Udo Jürgens, dovolenou trávil v hotelu *Iluze* a jeho partnerka byla zase o něco mladší než ta minulá. Modlil se zjizvený Niki Lauda, koupil si tady vilu růžovou a zdobenou jako fondánový bonbon. Modlili se turisté z Rakouska, z Itálie, z Německa, Slovinska, Makedonie a Čech. Všichni pozorovali světýlka na hladině jako jiskřičku poslední naděje.

„Amen,“ ozvalo se z lodi.

„Amen,“ řekli všichni. Pak se maličká loďka rozsvítila. Na palubě stál kněz a začal mši. Kněz nemluvil o pravdě, hříchu a touze. Kněz věčně informoval o posledním čísle vatikánského věstníku. Gunter Sachs začal zpívat. Kněz nemluvil o závidi, nenávisti, rodičích a dětech. Kněz detailně rozebíral cestu současné světové církve. Udo Jürgens si začal nenápadně povídat s Nikim Laudou. Kněz nemluvil o nevěře, zatracení a lásce. Kněz si jako hlavní téma zvolil vývoj teologie. Asi třicet posluchačů se přestalo ovládat a šli znuděně na panáka. Kněz přešel od teorie k číslům. Začal statistikou věřících v Rakousku, posunul se do Itálie, a když byl v Řecku, tak zadul vítr. Mikrofon podivně zaskřehotal a počet ove-

ček v Turecku byl slyšet už v kuriózně pištivé tónině. Náhle se loďka prudce nahnula doleva. Knězova lejstra se snesla na hladinu jako zvadlé lilie... Pak zahřmělo, loď se postavila bokem kolmo k vodě a kněz sjel po palubě jako kartáč po parketách. Do jezera pleskl jako velký těžký hadr. Ornát okamžitě nasákl vodou. Kolem těla kněze vytvořil tuhý, nemotorný trychtýř, klesal ke dnu. „Hilfe!“ zakřičel kněz. Všichni byli tak ohromení, že se nikdo ani nepohnul. „Help!“ zkusil to kněz. Zase nic. Jen loďka se navzdory všem fyzikálním zákonům převrátila dnem vzhůru. Na druhé lodi v tu chvíli zhaslo žezlo a kříž jako by v panice zděšeně blikal. „Tak mi, sakra, pomozte!“ zařval kněz.

Kněze nakonec zachránili. Na břehu dlouho vyčerpaně kašlal. Šokovaní turisté se vzrušeně trousili do hospody, tam většinou pili místní suché bílé víno a nechápavě se dohadovali, jak se to vlastně všechno mohlo stát... Hory neochvějně dýchaly svou nepokořenou majestátnost a v hukotu alpského větru se jako odpověď turistům dala zaslechnout takhle prostá věta: „Když už máš jednu příležitost a osud ti nadělil posluchače, tak dobře važ svá slova. Protože... ON tě slyší taky!“