



# Pečení s Hell's 2002

aneb

... Vánoce, Vánoce přicházejí ...

# PEČENÍ 2002

## 14. – 15.12.2002

*Tak co jsme to zase provedli:*

*Minulý rok jsme si řekli, že předvánoční přípravy jsou pakárna a proč si ji alespoň trochu nezapřít. Každý, kdo nejméně jedny Vánoce prožil, dobře ví, že vymyslet a realizovat opatření dáreků je věcí úplně individuální a pomoci druhému nelze. Ale třeba takové pečení vánočního cukroví, dřívě doměnu žen v domácnosti, nepnoletých dívek a dětí, lze realizovat poloprůmyslově. Zejména tehdy, když se do toho v pravý čas vloží chlap. A tak jsme spískali pár zájemců a kupodivu se akce zdařila. No a letos jsme to prohlásili za akci Hell's s volným vstupem pro kohokoliv.*

*Zodeslali jsme SMSky, e-mailíky, dopísky a pozvánčičky, ale nikdo se této famóznosti nechce účastnit. Prý jsme magoři a spíš se vyplatí cukroví koupit v hypermarketu a čas potřebný k přípravě a výrobě raději věnovat lítání po obchodech a shánění dáreků. Asi jsem opravdu ujetej, ale mně připadá být lepší se nikde nehonit a užít si další zážitky s přáteli při činnostech, které bych vůbec neměl umět. Naštěstí nejsem sám. Stejně trefení jsou Michal, Marcela a Bára.*

*Tak sraz bude v sobotu 14.12.2002 kolem deváté hodiny a.m. u Michala.*

*Ted' je 6.12. a nastává velmi intenzivní přenos dat mezi Marcelou a Michalem. Nesleduji to a tak mi úplně uniká co to podnikají. Jen tuším, že to má nějaký vztah k blížící se akci. Nakonec, nemusím vědět všechno.*

*14.12. ráno.*

*To se mi ale nechce vstávat! Je před osmou a k Michalovi to není nejbližší. Tyhle rána mě zničej. To jsou povzbudivé úvahy co? Oblíknutí, snídaně, odjezd. Ještě synchro s Bárou, která k Michalovi netrefí a už se scházíme.*

*Michal nás srdečně uvítal a zahájili jsme přípravy.*



Například ten plech, co na minulém obrázku Bára myje, je prý tak jak zůstal po loňském Pečení. No, potěš hodiny. Ale Bára je statečná a těmi hnusy a fuji se po nějakém čase přecejen prokousala. Obraťme nyní pozornost ke kuchyni. Marcela s Michalem vyskládávají igelitové pytlíky s nějakou nepřilíš vábně vypadající různobarevnou hmotou. To prý byl důvod ke zvýšené komunikaci mezi nimi začátkem měsíce a jde prý o těsta. Dobrá, věřím tomu. Michal přestavěl kuchyň a organizuje práci přítomných. Mně přidělil nanejvyš zodpovědný a důležitý úkol – namačkávat přidělené těsto do připravených formiček. Prý jsem se vloni v této činnosti velmi osvědčil. Ó jaká pochvala. Ostatní pracují v kuchyni.



Mně usadili v Michalově obývacíložnicopracovně, pustili mi televizi a řekli „Koukej a mačkej“, nebo „Koukej mačkat“? už přesně nevím. A tak mačkám a mačkám až slavnostně zaplňuji první plech a s ohromnou okázalostí jej nesu vstříc planoucí a hučící troubě. Tady jej přebírá Michal a velmi zkušeně ho zasunuje a přirázá. Tedy ten plech. Do trouby. Dveře od trouby... však rozumíte!



Toto je 3. strana.

*Vracím se na své pracoviště a mačkám a mačkám a mačkám... zatím se v kuchyni rýsují další druhy pečiva.*



*Tu a tam se na mě někdo přijde podívat, pronese nějaký žert, přiblíží mi, co se děje vedle, poležtí vedle mě na posteli, na níž já sedím, a zase odejde.*



Pořád je to 3. strana.



Toto je 4. strana.

*A tak běží dopoledne, od vedle sem doléhá ryk a hláhol, smích a hlasitý hovor a rachot kuchyňských udělatek a nástrojů. Po dalším plechu namačkaných tlapek sděluji ostatním, že můj trávicí trakt vykazuje známky prázdnoty. Jsem vypoklonkován s tím, že je to v pořádku a že oběd bude... Á, takhle je to! Tohle jsem neměl vidět...*



*Ó vy kuchaři, jak jste šikovní. Ale to vůbec neznamená, že bych se snad chtěl své porce vzdát! S chutí a rád se podílím na úpravách konzumačního místa.*



*Pravda, do likvidace se mi moc nechce.*

Pořád je to 4. strana.

Toto je 5. strana.



*To jsme se krásně napapali! A jakže to vypadá v kuchyni?*



*No, nevypadá to špatně. Akorát mi nějak není jedno, že mi ti umělci zde spálili už druhý plech tlapek. No, jsou tu tři, zbývá ještě jeden. Mám chuť jeden plech*

Pořád je to 5. strana.



Toto je 6. strana.

*osadit prázdnými formičkami a nechat je, aby jej taky spálili. Bohužel mě s touto teorií vypískali. Prý by to nemělo ten půvab.*

*Změna pracovního zařazení: Bára byla přidělena do divize Slepování, vyfasovala příborový nůž a marmeládu a šla patlat.*



*Já jdu zase mačkat. Pozor, změna! Dali mi sem jiné těsto a na počítači pustili další film. To ale kulturně zraje! Odvedle sem pořád doléhá hláhol a rámus. Co to tam zase dělají?*



Pořád je to 6. strana.

Zase je sem cítit uhelný odér. Než jsem však stihnul vybřednout z těsta a vymotat se z formiček, zarachotily vedle plechy a ozvalo se Michalovo “sákryš”. Z toho usuzuji, že se zase cosi připálilo, a že už na to přišli.

No to je teda smrad. Přinesli mi ochutnat výsledek namačkávání a Bářina patlání. Je to dobré, ale nechce se mi vysvětlovat, proč mi stačí jen jedna tlapka. Ono by asi Michala začalo zajímat kam se poděla hromádka těsta, která měla skončit ve formičkách. No, nic. Kolik ono to vlastně je? COŽE? 18.20? Bára musí domů a mně došlo těsto. Za Bárou zapadly dveře a mně Michal přidělil práci v divizi Kokosového pečiva, postavil mě k masomlýnku a pravil: „Toč!” A tak stojím a točím a z mlýnku vylézají světlé žížalky. Michal je vždy v pravý okamžik uchopí a přendá na plech. To se opakuje tak dlouho, dokud se plech zcela nezaplní. Pak ho (plech) uchopí Marcela a zasune (do trouby) a přirazí (dvířka). Už je to nuda. Nejvyšší čas začít tvořit. Když se nikdo neřídval, zamíchal jsem do světlého těsta trochu tmavého a v klidu točil dál. Jakmile se žížalky začaly zbarvovat, výraz Michalovy tváře se mění. Vypadá, jako kdyby něčemu nerozuměl, ale nic neříká. Když jsem na změnu barvy poukázal, snažil se mi vysvětlit, že pomocí metody C 14 (radio izotop uhlíku), by se dalo zjistit stáří rzi, která se právě uvolnila do cukroví. Nechávám ho rozvíjet další a další teorie a když mu došel dech, vyjevil jsem mu jak se stalo, že se změnila barva produktu. Reagoval lakonicky: „Hmm.“ Pak se začal realizovat Michal. Tvořil ze žížalek různé tvary a vědecky zdůvodňoval, že takhle se to bude líp pít. No dobrá. Marcela vytáhla další plech a podotkla, že bychom se měli taky zabývat tím kam hotové cukroví ukládat. Rozhlédli jsme se po místnosti a skutečně. Všude je cukroví. Na stole, na židlích, na otomanu, na lednici, na sporáku, na klávesnici od počítače, prostě všude. „To už dojedem. Zbývá ještě jeden plech a pak to pro dnešek ukončíme.“ Dobrá. Nakonec už je čas.





*Dobře tedy, konec. Akorát jsme nestihli zpracovat všechno, co bylo připraveno. Nabalili jsme si výslužku, stejně jako před pár hodinama Bára a odcházíme. Marcela se s Michalem dohodla, že zítra přijde pokračovat. Já mám bohužel práci jinou, čímž dneškem končím. Tak čau a dobrou. Dig*

*Ráno 15.12. neděle*

*Dnes jde Marcela k Michalovi pokračovat v pečení, a matlání nedokončeného pečiva. Nevím sice co všechno tam podnikali, ale odpoledne, když jsem s ní mluvila byla nějaká projásaná. A kdybych ji neznal, myslel bych si, že je i prepitá.*

*Tak to by asi tak bylo všechno. Ještě bych rád poděkoval Michalovi za skvělou organizaci (ani na chvíli jsme se nezastavili a produktů měl pak každý vagón), krátce – je dost dobrý Bread Manager. A přestože jsme neužili ani metr, dost jsme se pobavili.*

### Technická data:

#### Použitá marmeláda na linecké:

HAME - Linecká

SCHWARTAU - meruňková

SCHWARTAU - jahodová

#### Celkem - celkem "spotřebováno" základních surovin:

3480 + 680 = 4160g máslo

2190 + 400 + 400-500 = 2990-3090g cukr moučka

210g kakao

1650g mouka polohrubá

2710 + 840 = 3550 mouka hladká

135 + 50 + 375-450 = 560-635g vanilínový cukr

12x + 5x = 17x žloutek

420g kokos

640g vlašský ořech mletý

11x + 3x + 6x = 20x lžice rumu

Na obalování cukroví spotřebováno cca 400-500g moučkového cukru a cca 15-18x vanilínový cukr (DrOetker ā 25g)

Na kokosové použita jedna čokoládo-mléčná tuková poleva, která se před použitím rozehřívala ve vodní lázni.

#### Nenávratně spáleno:

2x pekáč medvědích tlapek

Trochu připáleno, ale většinou jedlé bez příchuti spáleniny (o hodně tmavší barva než měla být v originále):

Několik plechů s Lineckým

#### K sobotnímu obědu snědeno:

7 párů (asi kuřecích) párků ohříváných ve vodě (některé vybuchly)

4/5 chleba Šumava

něco tečkové hořčice

1/3 lahve kečupu

Několik lžic majonézy Helmans

#### Požívané nápoje:

Rum

Čaj

Coca-Cola

Fanta

Ice-Tea (peach)

Vaječný koňak

Džus (černý rybíz)

Toto je 9. strana.

© Hell's Tour+ 2002  
„DIG“  
Neprodejné  
[dig02@volny.cz](mailto:dig02@volny.cz)

Pořád je to 9. strana.