

## Krátké příběhy z Ameriky

---



### Dogi-bagi

Peggy má narozeniny a pozvala nás do čínské restaurace v Kansas City. Tak honem nějaký dárek; Naštěstí jsem si z domova vzala přízi i háček, a tak jsem jí udělala límeček. S tou přízí jsem udělala dobře, neboť jak jsem později zjistila, Amerika má možná všechno, ale přízi, kterou jsem potřebovala, tu nikde neměli.

V restauraci bylo příjemně a útulno, jen tiché zvuky čínských melodií. Sesedli jsme se kolem velkého stolu, jehož jednu část tvořila velká deska jako pánev i plotna. Číšníci začali nosit malé i větší mističky, saláty, předkrmy, různé chuťovky. Následovala polévka a pro mne osobně už to klidně mohlo skončit, už jsem měla dost. Ale teď to teprve vypuklo: na té obrovské pánvi se prohřívaly hromádky zeleniny, rýže, kuřecího i jiného masa. A při tom všem číšník ještě stačil dělat všelijaké akrobatické kousky, jako vyhodit hrnec do vzduchu a chytit ho do své vysoké čepice.

Naservírovali mi drůbeží s rýží, bylo to dobré, ale to množství! "Já už nemůžu, je toho moc," špitla jsem ke své přítelkyni Lee a ona na to: "Žádný problém, přinesou dogi-bagi." Cože, co to je? "No dogi-bagi, uvidíš." A skutečně, za chvíli číšníci přinesli několik polystyrénových krabic s vnitřky tvarovanými na maso, omáčky a přílohy.

No to snad ne! Mám si vzít zbytky z talíře domů?! To je přece hrozně trapné. Víím, že u nás někde někteří chodí po automatech a berou si zbytky, říká se jim "dojíždáči", ale tady to pro mne bylo šokující. Taková luxusní restaurace a takový trapas. Dlouho jsem se zdráhala, ale Peggy a Lee se smály a nakonec mne přesvědčily, že je to u nich normální.

"Je to zapláceno, tak si to lidé berou. Doma to hodí do mikrovlnky a mají hotovo. Restaurace ani nemají o zbytky zájem." A měly pravdu, toto bylo moje první setkání s dogi-bagi, ale později jsem se s tím skutečně běžně setkávala, ba i na Floridě ve velmi nóbl podniku.

Jiný kraj, jiný mrav, říká přísloví...

## Jak se peče chleba v Iowě

“Dneska si upečeme chleba,” řekla moje americká přítelkyně De Lores v Iowě. Žasla jsem: dáma, v jejíchž třech koupelnách nebyl ani jeden šampón, neboť ona ho nepotřebuje, když je dvakrát týdně u kadeřníka, bude péct chleba! Já sama patřím k těm českým hospodyňkám, které jednou až dvakrát v roce upečou chléb či chlebovku, ale tato typická americká dáma?! Tak jsem byla zvědavá. Jely jsme do supermarketu a z celé řady pytlíků De Lores vybrala ten správný. Doma pak vyndala velký kulatý hrnec na elektriku, vysypala do něj obsah toho pytlíku, zalila trochou vody a se slovy “Vůbec si toho nevěšmej,” odjela ke kadeřníkovi. Samozřejmě mi to nedalo a kouzelný hrnec jsem pozorovala. Bublalo to, syčelo, pak to odpočívalo (to bylo kynutí) a jenom sem tam to zavzdychalo. Nakonec ustaly všechny zvuky, zhasla světýlka a bylo hotovo. De Lores s čerstvě udělanou hlavou vyndala čerstvý pecínek chleba a s hrdostí ho rozkrojila.

“No, co tomu říkáš?” vyzvídala a já jsem opět žasla. Chlebiček byl docela chutný, ale pramálo se lišil od toho koupeného.

Druhý den jsem já upekla jablkový štrůdl. Z amerických surovin, ani neznají vanilkový cukr a snad i ta vajíčka mají jiná. Trnula jsem, jak to dopadne. Měla jsem takový pocit zodpovědnosti, jaký snad znají jen olympijští závodníci, když se na ne dívá celý svět. Ale obstála jsem, De Lores svolala své přítelkyně, obdarovala i sousedky, cpaly se a pěly chválu. Čest české kuchyně byla zachráněna.

Marta Ordáňová