

Chvála leča

S létem a začínajícím podzimem dostávám cyklicky hroznou chuť, uvařil si lečo. Řeknete si, co je na tom, lečo – prachobyčejná směs zeleniny a uzeniny. Ale není tomu tak. Lečo z vlastnoručně vypěstovaných ingrediencí je poezie, báseň o několika slokách, z nichž každá z nich je libozvučná, voňavá, barevně vyvedená a lahodná. Je to takový zážitek, že si dovolím se s Vámi o něj podělit.

Lečo k nám přišlo z Maďarska. Pramaďaři, co zeměděličili na úrodných, slunečných pláních okolo Dunaje a Tisy, sebrali, co rostlo od paprik, přidali do toho klobásy, které dělali ze zvířat, co běhala okolo, hodili to do kotlíku a bylo. K nám se asi dostalo přes Slovensko spolu s dostupností surovin, potřebných k jeho přípravě.

Příprava leča u mne začíná tím, že jdu na záhonky a do skleníku a vybírám ty správné plody mající ty správné předpoklady. Vybírám papriky, kapie, rajské. Vybírám z více druhů. Mám žluto bílé papriky, co se jim říká „slovenské“ a jsou do leča nejobvyklejší, pak kapie s tučnými dužnatými stěnami, červené a zelené. K tomu dlouhé červené papriky, co vypadají jak jazyk prosincového čerta na strašení dětí. A taky kozí rohy a i jedovatě se tvářící feferonky různých brizancí.

Posoudím pohledem, polaskám a ohodnotím prsty a dlaněmi. Moje ruce ty rostliny a plody důvěrně znají. Piplaly se s nimi od semínka, přesazovaly je, chránily je jako oko v hlavě před škůdci, zásobovaly je živinami, okopávaly.

Vyberu z nich ty nejpěkněji zralé ve správném poměru. Stejně jako dirigent chce skladbou nástrojů dosáhnout souladu tónů letního

koncertu na zahradní slavnosti, tak já vybírám plody, aby výsledkem byla ta správná letní chuť. Vybírám, aby byl správný poměr mezi žluto bílými paprikami a kapiemi, aby přidávané červené papriky byly správně ostré a aby jich tam těch ostrých nebylo příliš, aby nepřehlušily ostatní chutě, ale jen vše podtrhly a zarámovaly.

Vyberu a utrhnu z keříčků rajská jablíčka, ta nejzralejší, měkounká, červeňounká. Nejlépe, když jsou ještě ohřátá od sluníčka. Neodolám a vložím jedno do úst a skousnu. V ústech se mi rozstříkne rajčatová dužina, ještě vlažná a nasládlá, jak do nich sluníčko do poslední chvíle investovalo svojí nehynoucí sílu.

To jsou ta správná rajčata do leča!

Úlovek ze zahrady odnesu do kuchyně a dám se DO TOHO. Nakrájím cibuli nadrobno, nakrájím gothajský salám ten v nejlepší kvalitě podle staré ČSN normy. Očistím a nakrájím papriky, taktéž rajské. Na oleji zpěním cibulku hezky do sklovata, prohodím kmínem a přidám gothaj. Trochu ho přismahnu a přidám papriky. Obsah kastrolu se změní v nádherný barevný kaleidoskop připomínající obrazy nějakého slavného kubistického malíře a při každém míchnutí měchačkou se kaleidoskop potočí a obraz se změní.

Když jsou papriky „akorát“, tzn., spíš tvrdší než měkčí a pak přijdou na řadu rajská. Och, jak to zavoní! Rajská zahrada královny Semiramis. Osolím, přidám pepř, a když rajčata změknou, rozklepnu do leča vejce.

A je to! Jest dokonáno, popřeji si DOBROU CHUŤ a jde se stolovat.