



## VÝZVA I PRO DOMINÁTORA

CYKLOAKCE 2005–2016  
SMĚREM NA VÝCHOD

*"Kolo pro nás představuje ideální propojení svobody, dobrodružství a sportu. Nejlepší dovolená je prostě v sedle kola s plnou polní."*

Radim Jebavý, David Novotný

POKRAČOVÁNÍ Z MINULÉHO ČÍSLA

Blízko hranic s Moldavskem v mětečku Novoselica si dopřáváme tradiční ukrajinské menu - šašlik. Už dlouho jsme se na tenhle grilovaný dlabanec těšili. Po chutném obědě nás zvou sousedé od vedlejšího stolu na skleničku vodky. Tenhle zvyk se nám sice moc nezamlouvá, ale nechceme je urazit.

"Tólko adnú, da!" upozorňujeme je, že víc jak jednu sklenku pít nebudeme.

"Da, kanččno!" odsouhlasí. Moc nechápou, proč chceme jet do zaostalého Moldavska.

"Vždyť tam odtud spousta lidí utíká sem a do Rumunska. Co tam chcete vidět? Tu bídu?" nemohou pochopit hostitelé.

Moldavská hranice, už to je zážitek.

Na tachometru máme přesně 500 kilometrů a hraniční přechod je na dohled. Ukrajinská část celnice je poměrně moderní. Zde jde všechno rychle, a tak se za pár minut posouváme k moldavské části. Je tu zmatek a my přesně nevíme, kde kontrola pasů vlastně probíhá. Narážíme na učitelský stolek a za ním sedící ženu v uniformě. Všichni zíráme s otevřenou pusou, jak tužkou zapisuje



údaje z dokladů do úřední knihy.

### NÁVRAT V ČASE

Už po pár kilometrech cítíme obrovský rozdíl mezi Ukrajinou a Moldavskem. Lidé chodí pro pitnou vodu ke studním, protože vodovod zde evidentně ještě nezavedli. Provoz aut je minimální. Před odjezdem z Prahy jsem všechny na nádraží informoval o tom, že v Moldavsku si moc kopců neužijeme. "Jejich nejvyšší hora měří pouze 430 metrů!" ujišťoval jsem kamarády pak ještě znovu ve vlaku. Nyní mi to vrací: "Tohle že je rovina! Vždyť pořád jedeme nahoru a dolů!" povídá vyčítavě David a Lucka s Vládou jen souhlasně přikyvuji.

Po silnicích i na polích se pohybují místo traktorů většinou domácí zvířata, koně, krávy a volí. Občas nám přeběhne přes cestu i prase.

"Mám pocit, že jsme se vrátili do minulosti," povídá Lucka. Nelze než souhlasit.

### NÁVŠTĚVA

"Kurňa, vypadá to, že asi pěkně zmoknem! Černé mraky nad hlavou nevěští nic dobrého!" upozorňuje Vláška. Sotva to dořekne, z nebe se spouští slušný liják. Zrychlujeme frekvenci šlapání na maximum až do nejbližší vesnice. Sice je jen dva kilometry vzdálená, ale i tak jsme slušně promočení.

"Bona ziua!" zdravíme moldavsky pár domorodců krčmicích se pod střechou. Uvolňují nám místo a všichni jsme i s koly mimo dosah nežádoucí sprchy. A rázem jsme v centru zájmu. Vypytávají se, odkud jsme, kam jedeme a důkladně si prohlíží naše stroje. Blíží se pomalu večer, a proto se jich na oplátku trochu drže ptáme, jestli neví, kde by se ve vesnici dalo přespat.

Nabízí se menší pán: "U nás vazmóžno!" říká rusky.

Jejich národní jazyk je ovšem moravština.

"Éto mája ženština Světlana a éto maje děti," ukončuje úvodní proslov hlava rodiny. „Myslím, že pro Pirožkovi je setkání s námi snad ještě větším zážitkem než pro nás!" usuzuje Lúca po

pokračování na straně 38

a brokolici. Tradiionalisté však trvají na tom, že jediná přijatelná možnost je pečený kulatý knish plněný brambory.

Tom Parker Bowles

### Recept na Knish

Tohle je velmi jednoduchý a tradiční recept na bramborový knish. Někdy se připravuje ve formě rolády a pak se krájí, ale my se držíme úpravy ve tvaru balíčku.



### BUDETE POTŘEBOVAT

- 2 šálky mouky
- 1 lžičku prášku do pečiva lžičky soli
- 2 vejce
- 2 lžíce vody
- 2 lžíce oleje
- 2 šálky jemně pokrájené cibule
- sůl a pepř podle chuti
- 2 šálky rozmáčkaných brambor
- 1 vejce navíc, rozšlehané s 1 lžičkou vody na potřetí

### POSTUP

**1** Ve velké míse smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl. Uprostřed mouky udělejte důlek (představte si, že se díváte dolů do kráteru) a přidejte vejce, 2 lžíce vody a 1 lžici oleje. Všechno jemně smíchejte dohromady, až se těsto začne spojovat.

**2** Zpracované těsto nechte v míse a potřete olejem, zakryjte a nechte hodinu stát.

**3** Předehřejte troubu na 180 °C.

**4** Na pánvi na zbylém oleji osmažte cibuli, až změkne, osolte a opepřete. Odstavte z ohně a vmíchejte do rozmáčkaných brambor.

**5** Vyklopte těsto na pomoučněnou pracovní plochu a vyválejte do tloušťky, jaká vám vyhovuje. Tvary knishe mohou být různé, ale klasický tvar se dělá za pomoci kráječe na pizzu nebo rádlu, jímž se těsto nakrájí na větší čtverce velikosti obálky.

**6** Na těsto dejte plnou lžici náplně, potřete okraje těsta vejcem, pak přetáhněte rohy těsta přes náplň a vytvarujte balíček. Povrch potřete vejcem a pečte na plechu 40 minut.

8 PORCÍ

inzerce



Záměl 92, 517 43 Potštejn

Rodinné rekreace, jednotlivci školy v přírodě, zájezdy

- zajištění plné penze
- restauraci s barem pro 60 osob
- salónky pro 25 a 15 osob
- rodinné oslavy, firemní večírky, promoce, svatby, semináře, školení, rauty, předváděcí a prodejní akce a společenské akce (dle dohody např. country bál, posvícení atd.)
- možnost lyžování: běžky, sjezdovky - vleky ve Vamberku (2 km), v Sopotnici (8 km), v Deštném v Orlických horách (25 km - centrum)
- bruslení - Rychnov nad Kněžnou (7 km - stadión)



Tel.: 494 546 171

e-mail: jan.stasak@seznam.cz

www.orlice.penzion.com