



KAŽDÝ KOPEC BEREDECH

Milan Silný

„Nesedět doma na zadku je podstatně zajímavější, než sedět doma na zadku“

pokračování z minulého čísla

NEJMLADŠÍ SOPKA VE STŘEDNÍ EVROPĚ

Konec stoupání se nachází ve Vysokém sedle v nadmořské výšce 905 metrů. Překonal jsem nejvyšší bod celého výletu. Smutnou samotu Slavkovského lesa mám zdárně za sebou. Žádné kopce už mě nečekají. Cíl už cítím blízko. Po 180 kilometrech jízdy končím stylově. Ve Skalné u skalního cyklisty Pepíka Dušáka, což je člověk se srdcem na správném místě. Přespím v Pepíkově hrázděné chaloupce z roku 1810, a to už je pořádný kus historie. Ve stěnách chalupy se skrývá spousta lidských osudů veselých či smutných. Když znavený uléhám do postele, slyším každé prasknutí, každé vrznutí, ale trvá to jen chvíli. Během chvíle usínám jako dřevo. Venku znovu začalo pršet, ale mně už je to tak nějak jedno. Co vím ale jistě, je to, že každý člověk na světě by měl mít svého Pepíka Dušáka.

inzerce

Desátá hodina ranní je slunečně dokonalá. Loučím se s Pepíkem. Nabírám směr Křesín, kde mám v plánu přespat u babičky. Čas letí jako bláznivý, najednou hodiny odbíjejí 14.30. Sakra, k babičce do Křesína je to 170 kilometrů. To zase dostanu držkovou.

Zhruba tři kilometry od Františkových Lázní jihozápadním směrem se nachází kopec, spíš jen kopeček, Komorní hůrka se jmenuje. Komorní hůrka dosahuje nadmořské výšky pouhých 503 metrů, přesto je svým významem mnohonásobně vyšší. Je to nejznámější a nejmladší sopka na území České republiky potažmo v celé střední Evropě. Na všech cyklistických výpravách je mi hnacím motorem touha po vrcholu. Dnes ne. Vrchol nejmladší evropské sopky mám zdárně za sebou a hnacím motorem je touha po babiččině přivítání v Křesíně. Už teď je jasné, že za světla to nestihnou. Když dorazím před půlnocí, bude to úspěch.

V místech, kde Ohře vytváří meandry ve tvaru lidského lokte, zvedá se na skále nad řekou uhrančivý hrad Loket. Zakláním hlavu, abych si tu monumentální středověkou syrovost nad sebou prohlédnul. Čumím vzhůru zaujatý hradem, na cestu pozor nedávám. Málem jsem trefil drobného psíka, kterého na stezce věnčila kulatá panička. Byl jsem proklet. Už se nadechuje ke zdrcujícímu slovnímu útoku. Vyhraje ten, kdo zaútočí první. Na nic nečekám. „Sorry, pardon, prepáčtě, izvinitě, entschuldigung, dasvidáňja,“ začal jsem ze sebe chrlit omluvy ve všech jazycích, na které jsem si vzpomněl. Paní je ohromena. Když se vzpamatovala, byl jsem už tak daleko, že ztratila potřebu mi vynadat. Šněruji to krajinou nahoru a dolů, zleva doprava, přesně tak, jak úzká silnička požaduje. Kochám se krajinou, v hlavě úplně vymeteno, přemýšlím za mě jen nohy a zadek. Procházím si první krizí a cyklistika mě zrovna moc nebaví, když se dostavuje ona významná chvíle. Právě mám od rána najetou rovnou stovku. Stavím a slavnostně čurám do škarpy. Před Kadaní sevření kopců povolilo. Když se začalo stmívat, objevila se na obzoru silueta Českého středohoří. Nasazuji čelovku a pokračuji dál. Pěkně trpělivě, metr po metru, pedál za pedálem. Ve 22.13 jsem v Křesíně u babičky. Najeto 179 kilometrů. „Tak sem pojd, ty lumpe, ať tě můžu přetáhnout holí,“ vítá mě naoko rozzlobená babička.

Celý den jsem nic nejedl. Sedám hladový ke stolu, kde si v tuto pokročilou večerní „inu uvědomuji jednu věc. Já nebyl stvořen pro cyklistiku, já byl stvořen pro jídlo! Od dané jsem nic nejedl a teď se do toho s chutí opřu. Řízek, buchta, škvarkové placky, polívka a pak konečně něco k jídlu.

RECEPTY NA GRIL



GRILOVANÝ BŮČEK V PIVNÍ MARINÁDĚ

Počet porcí: 4 - 6

Náročnost: snadné

Doba přípravy:

30 - 40 minut

Suroviny:

4 - 6 plátků pečného bůčku

250 ml tmavého piva

2 lžíce oleje

1 lžíce česneku

1 lžička soli

čerstvý mletý pepř



Postup:

Porce bůčku osolíme a opepříme, lehce naklepeme. Z piva, oleje, česneku umícháme marinádu, do které na několik hodin naložíme naklepané plátky bůčku. Před vložením na gril maso lehce osušíme. Po obou stranách grilujeme 5 - 7 minut dokud se nevytvoří typické mřížkování zlatavé barvy. V průběhu grilování můžeme ještě libovolně potírat zbylou marinádou. Podáváme horké s hořčicí, křenem a čerstvým chlebem.



www.cykloknihy.cz



GrilyKrbý.cz

**AUTOCAMP
TRANSIT
Kutná Hora**

www.autocamp-kutnahora.eu

+420 792 773 357

Od loňského roku nabízíme ubytování v chatkách s vlastním sociálním zařízením.