

NAŠE RODINNÉ STRÍBRO

OŘECHOVÝ DORT (TISÍCKRÁT OSVĚDČENÝ!)

Když jsem začala chodit se svým současným manželem, netušila jsem, z jak soudržné rodiny pochází a jsem za to ráda. Získala jsem díky němu vřelou tchyni a tchána, švagrové a švagry, se kterými je vždycky prima vyrazit na společnou akci a dvě babičky a dědy, které jsem v té době už neměla. Zejména babička Olinka mi ale přirostla k srdci. Byla to taková renesanční osobnost, byla výbornou hospodyní, pletla, háčkovala, vyšívala, hrála na několik nástrojů a krásně zpívala, byla mimořádně literárně nadaná, měla obrovský všeobecný přehled a přitom byla pokroková, takže všechny chvíle strávené v její společnosti byly nezapomenutelné.

Babička Olinka svým vnučkám a snaše sepsala na počítači (to už jí bylo necelých 80 let) plno osvědčených receptů, abychom v manželství byly alespoň trochu použitelné kuchařky. Mezi těmito recepty byl i recept na ořechový dort. Tento dort provázel každou oslavu, a když pak začala přicházet pravnoučata, každé dostalo od babičky k prvním narozeninám tisíckrát osvědčený dort a písničku. Babička vždycky zdařile přetextovala píseň Narodilo se štěně a vystihla vtipně a trefně první prožitý rok svého pravnoučete. Dočkala se 7 pravnoučat a těšila se na osmé, ale jeho narození se nedočkala. Tak jsme naši třetí holčičku pojmenovali Olga. Už dvakrát ochutnala tisíckrát osvědčený ořechový dort, ale písničku jsme jí nesložili, nikdo z nás by to totiž nedokázal tak, jako její prababička.

OŘECHOVÝ DORT (tisíckrát osvědčený)

Suroviny:

6 vajec
350 g práškového cukru
250 g polohrubé mouky
150 g vlašských ořechů
1 vanilkový cukr
1 prášek do pečiva
10 lžic studené kávy

Postup:

Ve šlehači ušleháme žloutky, cukr a studenou kávu, pak postupně přidáme ostatní přísady a nakonec vmícháme lehce ušlehané bílky. (Prášek do pečiva vždy vmícháváme do mouky předem.)



Lenka Pohlodková, krajská koordinátorka v Libereckém kraji