

O tahu dámských šatů, nečekaném matu a suchém gentlemanově postřehu

Šachové partie v mé kavárně! To je vždycky tichá, ale napínává podívaná. Pamatuji si na jedno odpoledne, kdy do této klidné hry nečekaně zasáhla dámská elegance:

Každé úterý a čtvrtek odpoledne zavítali do mojí kavárny 'U tří vlaštovek' pan Reginald Thornton (vážený právník s vášní pro strategické hry) a jeho přítel, doktor Alistair Finch (místní lékař s klidnou povahou a bystrým intelektem). Usadili se u svého oblíbeného stolku v rohu u okna, rozložili šachovnici a s tichým soustředěním se ponořili do své pravidelné partie.

Jejich hry probíhaly obvykle v tichosti, přerušované jen občasným zamyšleným povzdechem nebo tichým položením figurky na pole. Ostatní hosté si na jejich rituál zvykli a respektovali jejich soukromí. Clara a Agnes je obsluhovaly s tichou úctou, vědouce, že nerušit je je stejně důležité jako dolít jim čaj.

Jednoho takového odpoledne, kdy partie zjevně spěla k zajímavému závěru, vstoupila do kavárny paní Seraphina Blackwoodová, dáma z rozvětvené rodiny, známá svým elegantním, ale občas poněkud rozmáchlým stylem chůze. Měla na sobě nové, široké šaty s několika vrstvami sukní, které při pohybu šustily a zabíraly značný prostor.

Paní Blackwoodová si zřejmě nevšimla šachového stolku, když procházela kolem něj s hlavou lehce zakloněnou a pohrouženou do vlastních myšlenek. Její široká sukně z jemného hedvábí zavadila o okraj stolku s takovou silou, že se šachovnice nebezpečně zahýbala a několik figurek se posunulo, některé dokonce spadly na zem.

Pan Thornton a doktor Finch na okamžik ztuhli s nevěřícími výrazy na tvářích. Jejich pečlivě promyšlená strategie byla v jediném okamžiku narušena nečekaným zásahem zvenčí.

Paní Blackwoodová si s lehkým úlekem uvědomila, co se stalo. „Ó, promiňte! Moc se omlouvám! Byla jsem nepozorná.“ Její tvář zrudla a její omluva uvízla v půli slova. Uvědomila si, že její neopatrnost zničila nejen pozici na šachovnici, ale i pečlivě budovanou strategii obou pánů.

Doktor Finch se s obvyklou klidnou povahou nadechl, aby situaci nějak zklidnil. Ale než stačil cokoli říct, pan Thornton, jehož trpělivost byla zjevně na hranici, suše prohlásil, aniž by zvedl pohled od rozházené šachovnice: „Madam, domnívám se, že jste právě dala mat nám oběma.“

Jeho tón nebyl ani zlostný, ani vyčítavý, pouze konstatoval nemilosrdný fakt. V místnosti na okamžik zavládlo ticho, přerušené jen tichým šustěním šatů paní Blackwoodové, která se snažila posbírat spadlé figurky.

Doktor Finch se tiše zasmál, i když v jeho smíchu bylo slyšet i lehkou rezignaci. „Máte pravdu, Reginalde. Myslím, že naše partie právě skončila nečekaným a elegantním tahem.“

Paní Blackwoodová se znovu omluvila, tentokrát s mnohem větší naléhavostí a s pohledem plným lítosti. Clara a Agnes rychle přispěchaly, aby pomohly posbírat figurky a s trochou nejistoty je vrátily na šachovnici, i když bylo jasné, že původní rozestavení už nikdo s jistotou nedá dohromady.

Pan Thornton si povzdechl a s mírným úsměvem na rtech řekl: „Nu, madam, alespoň máme příště o čem diskutovat. A možná bychom měli také hrát u většího stolku.“

Paní Blackwoodová se s úlevou usmála a ještě jednou se omluvila. Pánové se nakonec s humorem sobě vlastním shodli, že to byla „zajímavá“ intervence a objednali si další šálek čaje.

A já jsem si pomyslela, že i v tak klidné činnosti, jako je šachová partie, může nečekaný zásah zvencí způsobit malou, ale vtipnou katastrofu. A že s trochou anglického vtipu se i taková chvíle dá zvládnout s jistou noblesou.“



Skořicoví šneci reverenda Pringleho

Reverend Pringle, náš vážený host, je známý svou láskou k těmto šnekům. Peču mu je s radostí pokaždé, když má kázání o trpělivosti a dobrotě. Jeho jedinou starostí prý je, aby je nesnědl příliš rychle. Věřte mi, že si je zamilujete také.

Ingredience

Na kynuté těsto:

- 250 ml vlažného mléka
- 7 g sušeného droždí (nebo 21 g čerstvého)
- 50 g krupicového cukru
- 1 vejce
- 50 g rozpuštěného másla
- Špetka soli
- 450 g hladké mouky (plus trochu na podsypání)

Na skořicovou náplň:

- 50 g změkklého másla
- 50 g třtinového cukru (dodá bohatší chuť, ale může být i krupicový)
- 2 lžíce mleté skořice

Na polevu (volitelné, ale dodá šmrnc):

- 100 g moučkového cukru
- 2-3 lžíce horkého mléka nebo vody
- Pár kapek citronové šťávy (pro osvěžení)

Postup:

1. Příprava kvásku (pokud používáte čerstvé droždí): V misce smíchejte vlažné mléko s lžičkou cukru a rozdrobeným droždím. Nechte na teplém místě asi 10-15 minut vzejít kvásek. Pokud používáte sušené droždí, smíchejte ho rovnou s moukou a cukrem.
2. Zadělení těsta: Ve větší míse smíchejte mouku, cukr (pokud jste ho nepoužili na kvásek), sůl a přidejte vejce, rozpuštěné máslo a vlažné mléko s vzešlým kváskem (nebo jen vlažné mléko se sušeným droždím).
3. Vypracovávejte na pomoučněné pracovní desce asi 10 minut hladké a pružné těsto. Těsto by se nemělo lepit na ruce. Pokud je příliš lepivé, přidejte trochu mouky.
4. Těsto dejte do lehce vymazané mísy, přikryjte utěrkou a nechte na teplém místě kynout asi hodinu, dokud nezdvójnásobí svůj objem.

Příprava náplně:

1. V malé misce smíchejte změkklé máslo, třtinový cukr a mletou skořici do hladké pasty.
2. Tvarování šneků:
3. Vykynuté těsto vyklopte na pomoučněnou pracovní desku a vyválejte z něj obdélník o tloušťce asi 0,5 cm.
4. Rovnoměrně potřete celý povrch těsta skořicovou náplní.
5. Z delší strany obdélník srolujte do pevné rolády.
6. Ostrým nožem nakrájejte roládu na plátky o šířce asi 2-3 cm. Měli by vám vzniknout typičtí "šneci".

Pečení:

1. Naskládejte šneky na vymaštěný a pomoučený plech s mírnými rozestupy. Přikryjte utěrkou a nechte na teplém místě ještě asi 15-20 minut dokynout.
2. Předehřejte troubu na 180 °C.
3. Pečte šneky v předehřáté troubě asi 20-25 minut, dokud nezezlátnou.

Příprava polevy (během pečení nebo po vychladnutí):

1. V misce smíchejte moučkový cukr s horkým mlékem nebo vodou a citronovou šťávou. Míchejte, dokud nevznikne hladká, tekutá poleva. Pokud je příliš hustá, přidejte ještě trochu tekutiny.
2. Upečené a ještě teplé šneky můžete polévat připravenou polevou. Pokud chcete polevu hustší, nechte šneky nejprve trochu vychladnout.

Servírování a tipy:

Nejlépe chutnají, když jsou ještě teplé, podávané rovnou z trouby s polevou, která se krásně rozpouští. Můžete je také skladovat v uzavřené nádobě při pokojové teplotě, kde zůstanou vláčné po dobu 2–3 dnů. Pokud chcete, aby byly zase jako čerstvě upečené, stačí je na chvíli ohřát v troubě.

