

Léto

Borůvky

Tak je zase konec léta. Trochu jiného a v něčem stejného jako léta předchozí. A když se podívám na minulé dny a týdny, vidím se hlavně v lesích a na pasekách při své oblíbené činnosti. Sběru borůvek.

Každé léto nádherný kontrast ke škole. Příroda, ticho, ohnutý hřbet a myšlenky i nemyšlenky. Jiná léta to bývají 2-3 týdny obden, letos neuvěřitelný druhý měsíc – pořád kvalitních bobulek. Ráda sbírám několik hodin a nejraděj pak hned vše rozdám a říkají mně borůvkový kombajn, protože těch litrů za sezonu může být i cca 150. A taky zavařuju, jasně. Kompoty, marmelády. Mražák. A konzumuji celý rok. Nevím, jestli rostou i u vás a pokud ano, jaké máte vy zvyklosti, já popíšu ten můj způsob.

Oblečení peru, ale skvrn to nezaví, tak oblékám stejné a už ve výtahu slyším „á, vy jdete na borůvky“, při příchodu mokrofialová „á, vy jste byla na borůvkách“.

Mám mnoho míst v dosahu několika kilometrů od domu, ale základem je vždy cesta do lesa. Kraj lesa a kolem cest nechávám turistům. No a beru batůžek se složenými nádobkami, mnoha sáčky a uřízlou pet lahví, jen někdy tašku navíc. A vidím zelené keřky. Ani vy tam neobjevíte bobulky. A jdu kouknout zblízka, batoh odložím. Už vidíte pár bobulek? Mnohdy pár, mnohdy doslova hrozny jako u rybízu.



Léto



Uvážu láhev kolem pasu a jdu sbírat. Sice to jde i popocházením a přiklekáváním, ale nakonec stejně jen ohnu záda do obráceného „u“. Hned podotknu: mám za sebou silně 6. křížek, jak říkávali naši předkové, ale 5 Tibetanů a jóga každé ráno fakt pomáhají. (A večer různé masážní krémy krásně hřejí, ani nevadí odér kafru.)

Takže jedu, nabírám bobulky, ohýbám keřičky, občas jen shrnuju ty vodopády, pokud je veleúrodný rok jako letošní, tak na několika čtverečních metrech zůstanu na jediný sběr, na 7-10 litrů. A sypu do petek, přesypávám do nádobek. Občas napít, občas zkontrolovat čas a zprávy, občas zazmatkovat, že nenajdu batoh.

Léto



Občas uklouznout, občas až na zadek, těch děr je v lese dost a dost, občas najít nechtěně vosí hnízdo v zemi, protože tam bývají ty nejhezčí a nejbohatší a vosy hned při zaškubání vylétnout. A věřte, že na velké přemýšlení není čas, jen cítíte radost a vděčnost přírodě a při narovnání se rozhlížíte po tom krásném prostředí, posloucháte ptáky, někdy potůček, někdy teda odháníte komáry. A někdy pozdravíte kolemjdoucí, kteří jsou spokojeni, že jim nesbíráte houby.

Vůbec je borůvkářů míň a míň. Dřív jsme se po sobě obezřetně rozhlíželi, aby nám to ten druhý nevy sbíral, dnes si spíš doporučujeme, kde je toho víc.

Někdy jen paběrkuju, ale i to vydržím, protože brzy najdu i bohaté místo. A pak už musím končit, protože batoh, nádobky, petky jsou plné, po svačině jen prázdný sáček. Složit

Léto

jako batoh na cesty – tedy úsporně a pozor na záda a domů. Les ještě nabídne maliny, ale to už chybí volné ruce i nádoby.

No a taky raděj moc neohýbat záda s těžkým batohem, nepodřepávat – těžko se vstává. A taky poslední vrstva v batůžku a někdy v tašce je jen v pytlíku a to by byla kaše! Foto na silnici s dohlížitelem na povolené kvóty máte z dálky, ale z blízka byste si uvědomili, jak vznikají pověsti a báje prapodivných lesních bytostech. Ale zaručeně vzbudíte pozornost naprosto všech, nejen dětí. Takže úsměv a už za volant.



Když je dobrý den, vezu přímo „odběratelům“. Jen sesypu do velkých krabic. A nedočkavci nekontrolují, ale ochutnávají a plánují, co z nich.



Léto

No a pokud musím nejdřív domů, tak sypu na plechy, podnosy, pekáče, umyvadla, improvizované prostory a roznáším po bytě, aby oschly.



A pak dávkuju a rozdávám A potvrzuju „Vy za to fakt nic nechcete? Tak moc děkuju!“.
Ale mnohdy se cítí zavázáni a občas dostanu jejich výrobek – třeba jahodovou marmeládu, domácí okurky, cuketu, skleničku medu, kus upečeného koláče.



Léto

A pokud zůstanou doma – tak zpracovávám. Nejen na dlouhé měsíce, ale i hned na jídlo. Kdysi se děláni kompotů a marmelád rovnalo složitým a dlouhým večerům, v dnešní době je to rychlé. Nejdlejší a nejsložitější je opatřit dost sklenic a skleniček.

Možností je hodně. Určitě děláte spousty letních jídel s ovocem. U nás hlavně knedlíky. Tvarohové. Rychle smícháte vaničku tvarohu, 90 deka měkkého másla nebo Hery, jedno vejce, trochu soli a polohrubou mouku podle potřeby. A pokud se při balení trochu lepí, tak každou kuličku nebo váleček jemně „prokutálet“ v hladké mouce. A házet do vroucí vody a vařit 8 minut. A zalít máslem. Jenom bodat opatrně, některý ubrus nebo triko či košile už nejde vyprat. A někdo se netrápí balením a uvaří jen kousky těsta a zalije rozvařenými borůvkami. Někde je zahušťují a říkají jí žahour, já to nedělám.

Buchty, koláče, piškoty s borůvkami, nepečené dorty, piškotové korpusy zalité želatinou. Nebo jen posypat porci zmrzliny. Koktejl. A denně ráno vločky, jogurt a borůvky. Nejlepší snídaně.

Tak pokud nerostou u vás, zvu k nám do Jizerek na příští léto.

Mikina

