Za každým jedlom je príbeh – o pôde, ľuďoch a zodpovednosti

Tomáš Chudiak, 5. ročník
CZŠ sv. apoštola Pavla, Sihelné č. 214, 02946 Sihelné

Chuť oravských lúk

Vzduch nad našou dedinou Sihelné na Orave je ráno vždy čistý a svieži. Vonia rosou, ihličím a čerstvou lúkou, na ktorej sa od včasného rána pasú naše kravy. Babka vždy hovorieva, že tajomstvo najlepšieho syra sa ukrýva práve tu, v bylinkách, na ktorých si krava pochutnáva.

„Pamätaj si, Tomáško," vraví mi babka a zručne cedí čerstvo nadojené mlieko cez čistú gázu priamo do veľkého hrnca, „ak chceš, aby mal korbáčik tú správnu chuť, mlieko musí byť poctivé. Krava nie je stroj, cíti lásku aj to, čo zožerie."

S úžasom sledujem každý jej pohyb. Prilieva do teplého mlieka trochu kyslého a prihrieva ho presne na tridsaťosem stupňov. Ani teplomer jej netreba, teplotu pozná obyčajným dotykom dlane na boku hrnca. Potom prichádza tá najdôležitejšia chvíľa. Pridáva lyžicu syridla.

„A teraz trpezlivosť," šepká a prikrýva hrniec utierkou. Trpezlivosť je pre mňa vtedy najťažšia vec na svete. No keď mlieko napokon „sadne", babka ponára svoje pracovité ruky dovnútra a s jemnosťou i silou zároveň začína syr stískať do pravej, voňavej hrudky. Vyberá ju s takou úctou, akoby držala hrudku rýdzeho zlata. Nechávame ju v miske odpočívať celý deň, aby tak akurát prikysla.

Na druhý deň ráno sa už kuchyňou šíri neopísateľná vôňa. Hruda je pripravená. Babka ju krája na drobné kúsky a stavia na stôl dve veľké nádoby s vodou. Z jednej sa dymí horúca para, druhá je studená.

„Hľaď dobre, teraz sa deje to kúzlo," usmieva sa na mňa.

Kúsky syra hádže do horúcej vody. Keď sa roztopia a spoja do jednej poddajnej hmoty, rýchlymi pohybmi z nej začína ťahať dlhé, rovnomerné syrové nite. Ide jej to tak ľahko a od ruky, akoby sa s tým narodila. Nite okamžite padajú do studeného kúpeľa, kde tuhnú a udržiavajú si svoj tvar.

„Skúsiš to aj ty?" otáča sa ku mne a uvoľňuje mi miesto pri hrnci.

Srdce mi poskakuje radosťou. „A nepokazím to, babka?" pýtam sa neisto a namáčam si ruky do teplého syra.

„Pravý Oravec sa korbáčikov nebojí!" zasmeje sa a pochytí moje malé dlane do svojich teplých, mozoľnatých rúk. „Musíš jemne, ale rozhodne. Neťahaj sprudka, lebo sa ti niť pretrhne."

Pod jej vedením ťahám svoju prvú syrovú niť. Nie je síce taká dokonalá ako tie babkine, ale je moja. Zostáva nám ešte nakrájať vytiahnuté nite a vložiť ich asi na pätnásť minút do slanej vody.

„Tu nite dostanú svoju dušu a tú pravú oravskú chuť," vysvetľuje babka, kým čakáme.

Potom prichádza na rad zapletanie. Babkine prsty lietajú s neobyčajnou ľahkosťou. Z troch nití zrazu vznikajú malé umelecké diela. Sú to pravé oravské korbáčiky. Ja jej hrdo asistujem, podávam nite a odkladám hotové korbáčiky na misu.

Keď sme hotoví, berie jeden z tých, ktoré som pomáhal zapletať ja, a podáva mi ho.

„Ochutnaj, majster," usmieva sa s iskrou v očiach.

Zahryznem sa doň. Je slaný, šťavnatý a voňajú z neho naše lúky a babkina láska. Vtedy chápem, že robiť tie najlepšie korbáčiky na svete neznamená len poznať recept. Znamená to dať do každého jedného kus svojho srdca.