

Przypowieść o naleśnikach — akacyjowa agnes

Od autora: Witam po długiej przerwie. Stęskniłam się za Wami :)

Może znów trochę tu posiedzę ;)

Usiądź i posłuchaj. Dziś opowiem ci bajkę...

Dawno, dawno temu w małej leśnej chatce mieszkała Ptakogłowa Agnisa ze swoją matką Wiedziochą i ojcem Pędziszpytą.

Pewnego dnia, kiedy ojciec wyruszył po lepsze drewno na opał, gdyż zbliżała się sroga zima, Agnisa spytała matkę, pichcącą przy kuchni:

- Matko, jestem już w odpowiednim wieku, by zacząć rozglądać się za mężem, prawda?

- Tak, prawda, córko – odparła matka znad garnka, w którym bulgotała klafyta.

- Powiedz mi zatem, matko moja, jak to się robi, by małżeństwo, jak już trafi się kandydat, było długie i szczęśliwe? Wy z ojcem tak umiecie, a wiem, że to nie jest powszechne.

Matka zestawiała gar z ognia i odwróciła się do Agnisy z tajemniczym wyrazem lic:

- Moja ty rodzona, widzę, że nadszedł czas, bym podzieliła się z tobą największym sekretem mądrych kobiet... Usiądź i posłuchaj:

Ze związkami jest tak jak ze smażeniem naleśników. Mówią, iż pierwszy nigdy się nie udaje. A ja ci powiem, że prawdą to nie jest. Wszystko zależy od temperatury. Gdy patelnia jest zbyt zimna, naleśnikowe ciasto nie zwiąże i będzie się rozrywać. Wtedy faktycznie nic dobrego z niego nie wyjdzie. Czyli od początku smażenia musisz dbać o odpowiednie rozgrzanie. Rozumiesz?

- Tak, matko, rozumiem.

- Słuchaj dalej. Przy przygotowaniu ciasta trzeba pamiętać o nieprzesadzaniu z kwasem. Odrobina kwaśnego mleka doda naleśnikom pulchności, ale nadmiar spowoduje pękanie, rozrywanie i całkowity rozpad. To ważne, by równoważyć ilość zasad i kwasów. Czyli jeśli chcesz dodać śmietanki lub jogurtu, to pamiętaj też o oleju. On łagodzi i uspokaja ciasto. Rozumiesz?

- Tak, matko. Chyba tak.

- To jeszcze nie koniec. Kolejna zasada udanych naleśników to dodanie jaj. Oczywiście można je pominąć, ale z nimi naleśnik nabiera elastyczności, lepiej się trzyma i więcej zniesie. Zapamiętasz?

- Tak, matko, zapamiętam – Agnisa pogładziła długie, kręte, nieczętkowane włosy i w zamyśleniu spytała: To wszystko, co muszę wiedzieć?

- Prawie, moja jedyna, prawie. Teraz najważniejsze:

Tak naprawdę nie jest istotne jakiej użyjesz mąki, czy dodasz kwasu i jajek, czy też nie. Najbardziej kluczowe jest to, czy będziesz chciała naprawdę najeść się tych naleśników, czy nie. Czy będziesz pragnęła, by się udały. Czy będziesz uważała, że na nie zasługujecie. Ty i twój mąż. Jeśli tak, to wystarczy ci cierpliwości, spokoju i miłości, by smażyć z ukontentowaniem. Rozumiesz, Agniso?

- Tak, matko moja, już teraz wszystko rozumiem.

Wiedziocha podeszła do córki, ucałowała ją w czubek głowy i powróciła do doprawiania pożywnej zupy, gdyż lada chwila miał wrócić do domu jej jedyny Pędziszpyta.

Kopiowanie tekstów, obrazów i wszelkiej twórczości użytkowników portalu bez ich zgody jest stanowczo zabronione. (Ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych, Dz.U. 1994 nr 24 poz. 83 z dnia 4 lutego 1994r.).

akacyjowa agnes, dodano 29.05.2018 10:09

Dokument został wygenerowany przez www.portal-pisarski.pl.