

S Petrem Tichým na táboře, kde se děti nudí za odměnu

5.6.2019 12 Views žádný komentář

Blíží se hlavní prázdniny a řada rodičů řeší, kam pošlou svoje děti na tábor. Je nejvyšší čas vybírat. Místa se rychle zaplňují tak, jako je tomu v případě tábora pod hlavičkou Znojenské astronomické společnosti, založené kdysi partou nadšenců. Na téměř třítydenní pobyt od začátku července, který je spojen s přednáškami o hvězdách a pozorováním noční oblohy, pojedou letos zájemci už po osmadvacáté. O žaludky téměř stovky stále hladových strávníků včetně dospělých se od začátku stará zcela dobrovolně Petr Tichý, občanským povoláním nikoliv kuchař, nýbrž jednatel podlahové společnosti.



Radek Dřevěný a Petr Tichý v plné polní. Letos pod hlavičkou Znojenské astronomické společnosti pomalu zbrojí na další letní tábor; foto: archiv Petra Tichého

Vezměme to tedy pěkně od podlahy. Jak k tomu došlo, že jste se stal táborovým kuchařem? Vaření je vaším koníčkem?

Kdepak. Na tábory jsem jezdil od první třídy nejdřív jako dítě, pak jako vedoucí, nakonec ze mě udělali vedoucího hlavního. Po revoluci jsem si začal tábory organizovat sám. Musel jsem dokonce založit kvůli tomu cestovku – jen kvůli tomu jednomu táboru za rok. A pak se stalo, že mi těsně před začátkem vypadla kuchařka, která dostala zánětlivou žilou. Sehnat rychle náhradu mi přišlo složitější, než se do vaření pustit sám. Shodou okolností mi právě v té době

nabídl pomoc můj dlouholetý kamarád Radek Dřevěný, který už v té době vedl Znojenskou astronomickou společnost. Ten ovšem neuměl vařit už vůbec. Takže takhle jsme začali a byli jsme novátorští nejen v našem osobním přístupu. Jako jeden z prvních táborů jsme vedli pro rodiče webové stránky, aby si mohli každý večer přečíst, co jsme dělali, a prohlédnout si fotografie svých dětí.

Nebo i zjistit, co měly k večeři. Která jídla mají nejraději?

Budete se divit, ale na našem táboře nejvíc letí obyčejné brambory s řízkem. S Radkem jsme už dokonale sehraní. Sto řízků nakrájíme, naklepeme, obalíme a usmažíme za dvě hodiny.

A za jak dlouho oškrábete brambory?

Těch se k jednomu obědu musí uvařit tak pětadvacet kilo. Vše na polním plynovém vařiči ve velkých kotlích. Škrábou si je jednotlivé oddíly, každé dítě má v povinné výbavě škrabku na brambory.

Jakou máte po těch letech při vedení táborové kuchyně strategii?

U jídla na táborech je nejdůležitější jednoduchost. Když se začnou dělat omáčky, je kolem toho hodně práce, a děti to stejně neocení. Naopak taková obyčejná sekaná, taky velmi oblíbená, ta zmizí okamžitě. Fígl je usmažit ji a neohřívat v troubě.

Když jsme u smažení, troufnete si i na palačinky?

Jsem člověk pragmatický. Usmažit sto krát pět palačinek, to nedává smysl. Radek je víc romantik, jednou toho využil, když jsem byl celý den pryč, nechal se ukecat a palačinky zkusil. Jak to prý bude frčet. Čtyři lidi je smažili pět hodin a z podlahy v kuchyni se stalo kluziště, jak tam po celou dobu prskal olej. Každé děcko dostalo stěží dvě palačinky a muselo se přidělovat další jídlo.

Jaký pokrm u dětí naopak úspěch nemá?

Ve větší míře odmítají kuře na paprice. Přitom je dělám poctivě s tučnou smetanou. Mou hlavní zásadou při jídle je nikoho do ničeho nenutit. Když jim něco nejede, dostanou náhradu. Třeba chleba s máslem.

Jak řešíte různé alergie? Třeba na lepek.

Alergie jsou poslední dobou problém. Přibývají, i když ne geometrickou řadou. Ne na všechno jsou některé děti skutečně alergické, spíš jim to nechutná, na něco možná jenom jejich rodiče, ale to je jiná věc. Tohle já neřeším. Dostanu seznam, co nesmějí, a striktně se tím řídím. Vařím jim zvlášť. Loni nám jeden lékař svěřil dítě, které nesmělo ani mléko, ani mouku, a jsem velice potěšen, že chlapce letos přihlásili zas.

Víte, co nechápu? Místo odpočinku u moře se tři týdny od rána do večera mordujete u sporáku v provizorní kuchyni postavené u lesa. O zodpovědnosti ani nemluví. Proč?

Kvůli lidem okolo, kteří na tom táboře jsou. Já si svůj život bez těch tří týdnů už nedovedu vůbec představit. Vlastně se pokaždé hrozně těším. Vedoucí jednotlivých oddílů, to jsou původně naše táborové děti. Všichni se známe a víme, co od sebe čekat. Na tábory jsem takto navykl i své dva syny. Oba jezdí se mnou na tábor od pěti let, nyní studují vysokou a zúčastňují se už jako zkušení vedoucí.

Lze tedy očekávat, že jednou pojedou i vaše vnoučata?

Při způsobu života svých synů to dlouho nepředpokládám, uvidíme.

Jakou další zásadou se podle vás musí dobrý tábor řídit kromě skvělého jídla?

Zásada číslo dvě. Musí být dostatečně časově dlouhý. Po těch zkušenostech si troufnu tvrdit, že zhruba po deseti dnech děti přestanou řešit, jestli něco nemají či mají, jestli jim něco chybí ve stanu a podobně. Stanou se součástí kolektivu a začnou tím táborem žít. Proto nepochopím, jak někdo může pořádat jen týdenní tábory. Taky neděláme žádné náборы, kdo se přihlásí, jede. Po určité době dojde ke generační výměně. Zrovna z loňského roku dospělo do vyššího věku sedmnáct dětí. Nejdřív převládaly ty ze Znojma, pak se postupně nabalovaly další z Brna, Prahy a jiných míst republiky, což je vlastně přínosné a fajn. Mnoho let se vracíme na jedno místo, do Uhřínova v nádherné přírodě poblíž údolí říčky Balinky, kousek od Velkého Meziříčí. A vrací se každoročně i naše děti.

A zásada číslo tři?

Děti se nesmějí na táboře nudit. Nudit se mohou v nadsázce za odměnu. Víte, ony jsou ve své podstatě v tomhle pořád stejné. Před třiceti lety i dnes.

Alžběta Janíčková