

Sportákovy pohádky z celého světa



Vojtěch Bernatský

Sportákovy pohádky z celého světa

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Vojtěch Bernatský

Sportákovy pohádky z celého světa – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2025

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.



Vojtěch Bernatský

SPORTÁKOVY POHÁDKY

z celého světa

Věnováno všem babičkám
a dědečkům, kteří nám v dětství
dělali ze života pohádku.

© Vojtěch Bernatský, 2025
Illustrations © Matěj Pospíšil, 2025

ISBN tištěné verze 978-80-264-5780-0
ISBN e-knihy 978-80-264-5782-4 (1. zveřejnění, 2025) (PDF)
ISBN e-knihy 978-80-264-5790-9 (1. zveřejnění, 2025) (EPDF)
ISBN e-knihy 978-80-264-5791-6 (1. zveřejnění, 2025) (MOBI)

OBSAH

Jak Čiperka pomohla restauraci Mandolini	7
Neposlušný Žabir	17
Jak Nataša zachránila Romadůra	25
Jak se Skoč naučil létat	35
Pomocnice Agáta	45
Jak Elton zachránil Brouky	53
Láska z porcelánu	63
Osvojený brouk	71
Vrtulník Bo	81
Jak Pedro zapéroval na karnevalu Gabrielu	89
Mexický naháč Luis	99
Jak se Šikako přestal bát	107
Snědená pohádka o zvířátkách	117
Tučňáci láska hory přenáší	125
Jak Nečas zachránil v Kukačko-vicích čas	135



JAK ČIPERKA POMOHLA RESTAURACI MANDOLINI

Jestlipak víte, jaké je hlavní město Itálie, děti? Cože? Řím? Ano, správně. A právě tam se před časem odehrál příběh, který vám teď budu vyprávět.

Kousek od Kolosea, což je nejslavnější římská památka, na kterou se určitě někdy

s maminkou a tatínkem zajedťte podívat, je ulice Cavour. A v té stojí malá restaurace Mandolini. Na konci se sice píše měkké i, ale čte se tvrdě. Založil ji slavný italský kuchař Cpaldo Mandolini a teď v ní vaří jeho dcera Francesca Mozzarella Stracciatella. Bylo to vždy vyhlášené místo se skvělými jídly a každý den bývala zaplněná do posledního místečka. Lidi stáli fronty na to, aby si mohli dát u Mandoliniho pizzu nebo domácí těstoviny na různé způsoby.

Jenže Cpaldo Mandolini před rokem odešel do kuchařského nebe a od té doby to šlo s restaurací z kopce. Jeho dcera Francesca se snažila, vařila a pekla o sto šest, ale najednou prostě lidi nechodili. Dokonce říkali, že už to není ono. Že jim přestalo v restauraci Mandolini chutnat. Asi tušíte, jak byla Francesca nešťastná.

A pak ještě přišla ta obávaná kontrola z italského ústavu pro kvalitu jídla. Jako



Giovanni Žeredovani

na potvoru dorazil do restaurace ten
nejpřísnější kontrolor a velký labužník
Giovanni Žeredovani. Zase se to čte s tím
tvrdým y na konci. No, a byl to průšvih!
Ne že by se Francesce ty špagety s pestem
nepovedly, ale jak později napsal Žeredovani
do novin, pesto bylo bez chuti. Navíc hlavní
uklízeč Ariel Peredžíny omylem upustil do
talíře mola, který zrovna letěl kolem a on jej
hbitě plesknul. Takže Žeredovani do článku
přidal i slova o hrozně špíně a nečistotě
v restauraci.

Asi chápete, že po tomhle maléru přestali
hosté chodit úplně. Byla to pro chudinku
Francescu strašná rána.

„Promiň, Francesco. Já jsem to s tím molem
neudělal schválně. Zrovna mi totiž přeběhla
přes cestu v kuchyni veverka a jen taktak,
že jsem do toho talíře se špagetami nespadl
já sám.“

„To nevadí, Arieli,“ chlácholila smutného uklízeče Francesca. „Musíme něco udělat. Třeba vymyslet nějaké nové jídlo nebo něčím speciálním vylepšit chuť.“

Najednou se Francesca zarazila a s vytřeštěnýma očima se dlouze zadívala na Ariela. Veverka!

„Arieli, tobě v kuchyni přeběhla přes cestu veverka?“

„Jo, jo, běhá tady docela často. A vždycky s sebou něco nese.“

„Jak se sem mohla dostat?“ divila se Francesca. Veverku tu ještě nikdy neviděla.

„To nevím, ale škoda, že už tu není váš tatínek Cpaldo, ten by možná věděl. Nedávno jsem našel nahoře v té velké skříni jeho starý deník a každý čtvrtek tam má v deset hodin dopoledne napsáno: VEVERKA. Jen tohle jedno slovo.“

„To je divné, Arieli. Tomu nerozumím.“

Francesce to pořád vrtalo hlavou, a tak se rozhodla, že se ve čtvrtek v deset ráno schová v kuchyni do té velké skříně a počká si, co se bude dít.

Když odbyla desátá hodina, stála už Francesca za dveřmi ve skříní napnutá jako struna na kytáře. A v tu chvíli něco zaskřípalo. Pod největším umyvadlem v kuchyni se posunula kachlička... a za ní se v malé díře objevila hnědobílá veverka. Zubila se od ouška k oušku a na zádech si nesla malý červený batůžek. Francesca nevěřila svým vytřeštěným bulvám. A to nebylo všechno! Ta malá potvůrka si navíc zpívala – a představte si, že lidskou řečí:

*„Veverka Čiperka
nese sladká jádérka,
veverka Čiperka
nese čerstvá jádérka...“*

A v ten okamžik to Francesce docvaklo. Její tatínek vždycky do pesta, to je taková dobrota na těstoviny, přidával rozemleté piniové oříšky. Nikdy neprozradil, kde je shání, a nikdy nikoho nenechal oříšky namlít. Francesca na ně úplně zapomněla. Ale právě teď cítila na jazyku jejich úžasnou chuť a malým nosíkem ucítila i jejich krásnou vůni. To je ono, to je přesně to, co našim jídlům chybělo! Opatrně vylezla ze skříně a zavolala:

„Veverko Čiperko, tady jsem!“

„No konečně, Francesco! Na tohle setkání čekám už rok. Já už myslela, že tu naši restauraci budeme muset zavřít,“ čílila se na oko veverka a postavila červený batůžek na zem.

„Jak to, že mluvíš, Čiperko?“ nevycházela Francesca z údivu.

„Naučil mě to tvůj tatínek Cpaldo. Cpal to do mě tak dlouho, až jsem se to naučila. To víš, my veverky máme pod čepicí. A já jsem

mu na oplátku prozradila starý recept na pesto s těmi nejlahodnějšími piniovými oříšky. My veverky je umíme sbírat a víme o nejlepších místech, kde je najít. Každý čtvrték dopoledne v deset jsem mu je přinesla a on mi za to podrbl kožíšek. A taky mi udělal moje oblíbené ořechové špagety s moučnými červy. Aaach, já bych si je tak dala! Uděláš mi je?“

„To víš, že ano, Čiperko. Vždyť ty jsi zachránila naši restauraci!“ radovala se Francesca.

A opravdu, restaurace Mandolini od té doby zase jenom vzkvétala. Lidi si doslova olizovali pusy, když jedli těstoviny s domácím pestem s piniovými oříšky od Čiperky. Zase tu stály dlouhatánské fronty, a dokonce opět přišel onen obávaný kontrolor Giovanni Žeredovani. A byl tak nadšený, že Francesce udělil Řád zlaté špagety pro nejlepší kuchařku roku.