

Lenka Požárová

*Uvařit blaf se mi
povede*



Kdyby před šesti lety nenarazila na problematického klienta, byla by stále vyhledávanou daňovou poradkyní. Kvůli stresu však dala kariéře vane a stala se z ní autorka populárních kuchařek. Nově se vrhla i na psaní cestopisů.

TEXT: KRISTINA KOMŮRKOVÁ

FOTO: LUCIE ROBINSON

Zahrajeme si hru. Já řeknu zemi a vy, co vám tam nejvíc chutnalo. Začneme trochu dál – Tureckem.

L. P.: Vybavuje se mi šťáva z granátových jableček, trpká a osvěžující. Neuvěřitelně dobrý zapečený lilek s česnekem a jogurtem. Výborné meze – to jsou předkrmy, kdy na malých porcích ochutnáte všemožné delikatesy.

Na začátku roku jste byla v Rusku. Chutnal vám kaviár?

L. P.: Ten zrovna nemusím, ochutnala jsem ho tam, ale nelibují si v něm.

Tak co vás tedy v Petrohradu nadchlo?

L. P.: Bliny. Měla jsem za to, že je to něco jako náš lívaneček, ale tam je dělali na způsob francouzských palačinek. Mají i úžasně polévky, hodně syté, což vám v té zimě bodne. U pirožek jsem si myslela, že budou trojhranné, ale vypadaly jako koláč plněný vším možným, který pak krájeli. A utkvěla mi také tamější horká čokoláda.

Co Německo?

L. P.: Tam se dobře jí. Naposledy jsem byla v Drážďanech, kde měli úchvatné bramborové knedlíky, z půlky ze syrových a z půlky z vařených brambor. Na vánočním trhu byl úžasný horký vaječný koňak, ten už umím napodobit. A co k Německu neodmyslitelně patří, jsou hořčice, mají ohromné množství druhů – se zázvorem, s bazalkou, s makadamovými oříšky, s marmeládou...

V Belgii byste mě pozvala na co?

L. P.: Samozřejmě na pralinky, pak na jejich hranolky, které mají nejraději s mušlemi, a na sušenky Speculaas. Jinak Belgie je ráj michelinských restaurací, ty já ale nemusím.

Jíst v nich je sen snad každého gurmata. Co vám na nich vadí?

L. P.: Mám raději rodinné podniky s příjemnou atmosférou. Ne že kolem mě chodí →

nažehlený číšník a já jsem ztuhlá z toho, jak se chovat. Navíc tyhle luxusní restaurace servírují jídlo jako kreaci, doma si ho neuděláte a já se chci nechat inspirovat. Vaří tam určitě dobře, je to mistrná práce, ale já jsem raději jinde.

Tak mi prozradte svou oblíbenou restauraci.

L. P.: Když jsme se před lety stěhovali na Zbraslav, bylo to i díky Barabizně, restauraci s mexickou kuchyní. Předtím jsme sem hodně jezdili, dělali jsme nenápadně výlety po okolí, abychom v ní skončili.

Vraťme se ještě k naší hře. Mnoho Čechů tráví dovolenou v Itálii. Co tu mají ochutnat?

L. P.: Každá oblast je jiná. V Piemontu jsme objevili koňské řeznictví, což by se mnozí asi zděsili. Mají tam skvělé sýry a v Itálii jsem poprvé ochutnala lanýže.

Je to opravdu taková delikatesa?

L. P.: Byl dobrý, ale že bych za něj dala nějakých 80 euro, to ne. Ale stojí za pozorování, jak hostům číšník donese tác s lanýži, oni je očichávají, prohlíží, váží, dlouho vybírají, a když si vyberou, tak ten lanýž pak nosí do těch podniků s sebou jako rodinný poklad.

Jak vařila vaše maminka?

L. P.: Omáčky, knedlíky, maso a každý čtvrtek byla studená mísa, o víkendu se pekly buchty. Ta jídla se hodně opakovala. Já tu českou klasiku, jako je vepřo knedlo zelo ale nemusím, nevařím ji, našťástí ji ani manžel nevyžaduje.

Co vám od ní nejvíc chutnalo?

L. P.: Palačinky s povídky, nudle s mákem a odměnou pro mě byl chleba s máslem, na který mi nožem udělala čtverečky a popsal ho pažítkou.

Snila jste jako malá o tom, že budete kuchařkou?

L. P.: Neměla jsem žádnou představu, co budu jednou dělat, v čem bych byla dobrá. Na ekonomku na střední jsem šla proto, že se to zdálo dobrý pro holku. To samý pak bylo s vysokou, i když jsem ji protrpěla kvůli matematice, která mi nejde.

Jak se může někdo stát daňovým poradcem, když nemá vztah k matematice?

L. P.: Jenže o té to tolik není. Je to hodně o právu, hledáte řešení problémů, až pak jsou ta čísla. Tahle kombinace mě bavila, byla jsem ambiciózní a už ve druháku jsem si udělala zkoušky pro daňové poradenství a žila jsem s tím, že to je ono, co chci dělat.

Jako daňová poradkyně jste byla úspěšná. Proč jste po pěti letech dala výpověď?

L. P.: Dělal jsem od rána do noci a najednou ta práce, kterou jsem měla ráda, mě strašně vyčerpávala a ubíjela.

Nestačilo si vzít delší dovolenou?



1 1977



2 1999



3 2004



4 2006



5 2009

Její život v 5 obrazech

1. Dětství strávila v Brně
2. Svatební den
3. S manželem na túře po Madeiře
4. Se svými kuchařkami Což takhle dát si...
5. Přebírání ceny za nejlepší kuchařskou sérii na světě v Londýně



Za zapůjčení jídla děkujeme firmám Čerozfrucht, pekařství Paul, Cípa4U, prodejně švýcarských sýrů Swiss Cheese (Jesenice u Prahy), krutů farmě Druhá Sedlčany, zahradnictví Richard Šťastný (Praha – Cholupice). Lenku Požárovou jsme fotili v modelech návrhárek Monikk, Heleny Mertlové a Evy Brzákové.

L. P.: S pocity nespokojenosti jsem bojovala rok. Ráno se mi dělalo špatně, že mám jít do práce. Ta představa, že to takhle bude ještě desítky let! Nechtěla jsem si jednou vyčítat, že jsem nezkusila něco jiného. Nemusí to vyjít, ale aspoň jsem to zkusila.

Tušíte, kde se to zlomilo, že jste začala svou práci nesnášet?

L. P.: Dostala jsem na starost komplikovaného klienta. Bývalý státní podnik. A já, zvyklá, že mě klient bere jako poradce, který mu chce pomoci, jsem najednou byla nepřítel, před kterým se všechno musí schovat, utajit. Pracovat s někým, kdo vás nemá rád, je hrozný.

Mohla jste zajít za šéfem a poprosit ho, aby vás toho klienta zbavil.

L. P.: Jenže já ho dostala přiděleného s tím, že toho zvládne jedině Lenka.

Nedovedu si představit, co bych po letech v jednom oboru vlastně dělala jiného.

L. P.: Také jsem si říkala: Ježíš, co umím jiného? Dělal jsem celý život jen daně! Ale pak jsem si uvědomila, že mě jídlo a vaření strašně baví, odregovávala jsem se jím.

Řešili jste s manželem, jestli utáhnete domácnost bez vašeho příjmu?

L. P.: Měla jsem velmi dobrý plat, ale manžel mě v tom rozhodnutí podporoval, viděl, jak se trápím. V době, kdy jsem odcházela z práce, jsme koupili pozemek – chtěli jsme si vzít hypotéku a stavět dům. Naštěstí jsme si ji nevzali, parcelu jsme prodali a peníze z ní zainvestovali do mého podnikání. A proto stále bydlíme v podnájmu.



Není vám to líto, že nejste ve svém?

L. P.: Naši kamarádi mají nádherné byty a domy, taky bych takové brala. Ale zase mají vysoké hypotéky, někteří kvůli nim dělají práci, která je nebaví, a to já nemusím.

Co říkali vaši rodiče na to, že chcete vymýšlet a psát recepty?

L. P.: Nelíbilo se mi, jak tehdy reagovali. Necháпали, že chci pryč, když se o mě ve firmě starali, posílali mě na školení a já se jim odvděčím výpovědí. Báli se, že nebudu mít žádnou finanční jistotu. Ale když pak drželi první kuchařku, přečetli si pár článků o mně, tak byli pyšní.

Jak vás vůbec napadlo vydávat kuchařky?

L. P.: V jednom vídeňském knihkupectví jsem se rozplývala, jak krásné kuchařky mají. U nás byly osklivé, bez obrázků, hlav-

NECHTĚLA JSEM SI JEDNOU VYČÍTAT, ŽE JSEM NEZKUSILA NĚCO JINÉHO

ně o mase. Chyběly mi zeleninové recepty, nejsem vegetariánka, ale mám zeleninu ráda a vadí mi, že lidé nad mnoha druhy ohrnují nosy, aniž by je ochutnali. Třeba kamarád tvrdil, že nesnáší mrkev. Tak jsem mu udělala mrkvové hody, od předkrmu až po dezert. Byl nadšený. Dělá mi dobře tyhle předsudky lámat.

Nebála jste se, že vám budou předhazovat, že nejste profesionální kuchařka?

L. P.: Ze začátku jsem si nevěřila, chtěla jsem ty kuchařky jen přeložit. Ale kama-

rád mě vyhecoval. Přišla jsem na to, že je to vlastně výhoda, že budu se čtenáři aspoň na stejné úrovni, budou se mnou při vaření držet krok.

Vaše kuchařky jsou vždy jen o jedné surovině. Jak dovedete vymyslet desítky receptů např. jen z celeru?

L. P.: Nejdřív si ho představím a přemýšlím, co by mi k němu chutnalo – oříšky, sýr, co jde k sobě za barvy... A najednou se vám rozjede fantazie, naskakuje to. Spíš byl pak problém vybrat ty nejlepší, vždycky jsem těch receptů měla víc, než mohlo být v knížce.

Napsat kuchařku je jedna věc, ale proč jste si ji sama vydala?

L. P.: Přišlo mi to jednoduché, seženete si fotografa, grafika, najdete tiskárnu... To jsem se pořádně spletla, proto jsem se pak přece jen snažila najít nakladatele. První dýňová kuchařka už byla nafocená, měla jsem jasnou představu, jak bude vypadat, že bude úplně jiná. A ti nakladatelé na mě koukali, jestli jsem se nezbláznila. „Kdo si bude kupovat něco o dýních?! A proč chcete kroužkovou vazbu? Že se knížka pak nezavírá? Aha, ale to bude strašně drahý!“ vmlouvali se. Vyšla by z toho další nudná kuchařka, takže jsem si ji musela vydat sama.

Jak se vyrábí kniha, když o tom člověk nic neví?

L. P.: Čtyři měsíce jsem vymýšlela a vařila recepty, vybírala ty nejlepší. Pak jsme je nafotili a mezitím jsem ležela na internetu a vyhledávala fonty, zjišťovala gramáže papíru... A po té tvůrčí fázi přišla ta otravnější praktická – tisk a distribuce. Asi pětkrát jsem musela měnit tiskárnu, soudila jsem se a vyhrála jsem. První kuchařka vyšla po osmi měsících práce a pak každý čtvrtrok další díly.

K dnešku je kuchařek z edice Což takhle dát si... sedmnáct. Nebyla jste ve stejném stresu, před kterým jste utíkala?

L. P.: Byla. Ale když vás práce baví, je to

něco jiného. Neuvědomovala jsem si třeba, že je víkend, a měla bych mít volno. Dobýjelo mě to.

Manžel neprotestoval?

L. P.: Že pořád jen pracuji, jsem měla na talíři často.

To tempo vás nakonec ale dohnalo, poslední kuchařku jste vydala před více než dvěma lety. Co se stalo?

L. P.: Už jsem měla vymyšlenou obálku, kuchařka měla být o červené řepě. Ale zasekla →

jsem se, potřebovala jsem pauzu. Začala jsem víc cestovat a před koncem loňského roku jsem vydala cestopis o jídle. Zjistila jsem, že to je ta ideální kombinace, kterou jsem hledala – jídlo a cestování. Navíc si můžu sama fotit, organizovat cesty, uspokojená je i moje zvědavost, protože se pořád lidí na něco vyptávám, víc píšu.

Kdy jste si byla jistá, že vás nová práce uživí?

L. P.: Asi po dvou letech. Lidé poznali, že to beru vážně, není to nějaký rozmar, a když si koupili kuchařku, hned koukali na zadní stranu, co vyjde příště.

Nebála jste se ani na chvíli, že budete muset zpátky k daním?

L. P.: K těm už bych se nevrátila. Ale bývala jsem občas skeptická, že to nevyjde, a to mi vždycky pomohl manžel, jednoduše mi vysvětlil, proč se to musí povést. *(smích)*

Vaří váš muž?

L. P.: Říkám mu *sosiér*. Většinou totiž udělá něco s krémovou omáčkou a dvakrát víc, než je potřeba. Ale vaří rád. Moc často ho k tomu bohužel nepustím, protože většinou kuchyni okupuju já.

Předpokládám, že na něm svá jídla nejčastěji testujete. Dovede vám je i zkritizovat?

VIZITKA

Lenka Požárová (38) se narodila v Brně.

- Po střední ekonomické škole si dodělala další maturitu v Rakousku, vystudovala Ekonomicko-správní fakultu Masarykovy univerzity v Brně, při studiu si přivydělávala jako lektorka němčiny a daňová poradkyně.

- V roce 2005 vydala první díl série kuchařek *Což takhle dát si...* Celkem jich je 17, loni v prosinci jí vyšla kniha *Jak jsem proje(d)la svět*. Píše reportáže z cest do časopisů.

- Je vdaná, s manželem se seznámila v jazykové škole, kde oba učili jazyky.



L. P.: Tak s tím problém nemá. Jen jsem zjistila, že má v něčem úplně jiné chutě, takže když mu něco neseďne, řeknu si, že je to jen jeho problém. *(smích)* Takže ochutnávají i naši známí, máme výborného kamaráda, který má náročné chutě a umí říct, co by přidal, co ubral. To potřebuji slyšet víc, než že je to dobrý.

Dovedete ještě uvařit blaf?

L. P.: Málokdy. Ale zase mám takové zážitky, že mi třeba vybuchl lilek. Dělal jsem ho kdysi poprvé a nevěděla, že se musí před pečením propíchat. Byl krásně napnutý, a když jsem se ho dotkla, roztrhl se, já zadržela a odskočila snad dva metry daleko. Nebo když jsme ještě mívali mikrovlnku, dala jsem do ní vařit vajíčka a ona na mě vyskočila, měla jsem je na krku, fleky byly i na stropě. A spoušť v kuchyni byla i po černých fazolích, které jsem dělala ve špatně utěsněném papiňáku. Když jsem odpouštěla páru, tak mi černý vodotrysk ohodil celou místnost...

Nadáváte v takových chvílích?

L. P.: Hodně jadrně, to jsem se při vaření naučila.

Existují jídla, která odmítáte jíst?

L. P.: Nemusím koprovku, vnitřnosti a tlusté maso. Nedávno jsem ochutnala nějakou

francouzskou specialitu, byly tam vnitřnosti, klížky... s plnou pusou jsem přemýšlela, co s tím. Ale také jsem si myslela, že bych nedala do pusy držky, a loni jsme byli v Salcburku, Michal si je objednal, byla to zapečená směs s telecími držkami v krému. Hezky to vypadalo, vonělo, takže jsem je ochutnala, a byly výborné. Někdy stačí, když to jídlo někdo připraví jinak.

Kromě vaření, cestování a psaní pořadíte i kurzy vaření, a to přímo u sebe doma.

Nebála jste se pustit cizí lidi do bytu?

L. P.: Neřešila jsem to, jsou to nadšenci, kterým jde o dobré jídlo, a ne mi šmírovat byt.

L. P.: Všude jsou úplně jiné, nasávám tam atmosféru, objevuji nové věci. Vždycky se vydám z peněz, nákup sotva unesu, ale nechce se mi tam nic nechat. A na trzích poznáte i naturel toho národa. Třeba v Petrohradě se neuvěřitelným způsobem hádal prodáváč se zákazníkem. Jinde se usmívají, vyměňují si recepty, radí a kolikrát vám ještě k nákupu přidají něco navíc.

Farmářské trhy jsou stále populárnější u nás. Líbí se vám?

L. P.: Ze začátku mi vadilo, že se tam dostal kdejaký prodejce, na jednom z pražských trhů jsem narazila na pekařství, o kterém

PŘI VAŘENÍ JSEM SE NAUČILA HODNĚ JADRNĚ NADÁVAT

Zkoušela jsem vařit ve studiu, ale vadilo mi, že když někdo něco neznal, nemohla jsem mu to ukázat. Doma prostě sáhnu do skříně. Takže i když nemám kuchyň s nejnovějšími přístroji, umím se v ní pohybovat. Vlastně spíš než kurzy tomu říkám dýchánky.

Máte slabost pro trhy. Co vás na nich tak přitahuje?

vím, že má podprůměrné pečivo. Jsem hrozně náročná na kvalitu. Ale už jsem si našla svoje prodejce, je fajn pocit chodit v sobotu dopoledne provětrat košík. Ale pořád mi tady chybí ten rituál, který k trhům patří a je vidět například v Bratislavě. Na trhu se potkávají kamarádi, známí, nakoupí a jdou si sednout na skleničku. Tak snad časem. ●

kristina.komurkova@mfdnes.cz