

DAŇOVÁ PORADKYNĚ A MODELKA.

PRO VĚTŠINU Z NÁS PROFESE, V NICHŽ SE DÁ HODNĚ VYDĚLAT.

JENŽE LENKA A RENATA SE ROZHODLY PRO ZMĚNU.

Živí je JÍDLLO

MAREK VEJVODA

FOTO: JAROSLAV JIŘIČKA, JIŘÍ JANOUŠEK

Možná si občas říkáte, že jste se minuli povoláním. I když máte slušný plat a slibně rozjetou kariéru. Naše dva příběhy ukazují, že jít za svým snem se vyplatí.



VIZITKA

Lenka Požárová (37)

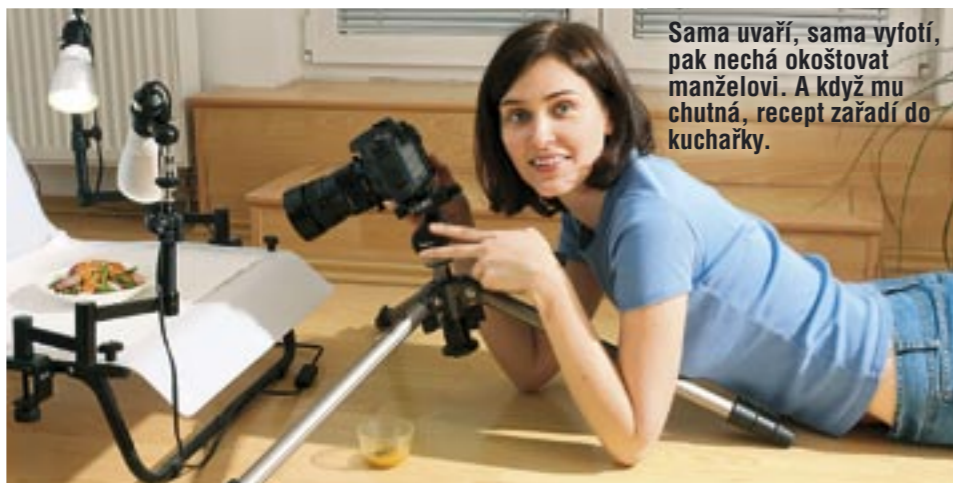
● Má dvě maturity. Českou na střední škole ekonomické a rakouskou na tamní obchodní akademii.

● Živila se i jako lektorka němčiny na soukromé jazykové škole.

● Dva roky inspirovala u sporáku divačky pořadu Sama doma.

● Její kuchařky s názvem „Což takhle dát si...“ získaly prestižní cenu Gourmand Cookbook Awards 2007 v kategorii nejlepší kuchařské série na světě. Vyšlo už 14 dílů.

UŽ VÍTE, PROČ SI
LENKA POŽÁROVÁ ŘÍKÁ
ZAPÁLENÁ KUČAŘKA?



Sama uvaří, sama vyfotí, pak nechá okoštovat manželovi. A když mu chutná, recept zařadí do kuchařky.

LENKA POŽÁROVÁ RETTIGOVOU V KNIHOVNIČCE NEMÁM

Práce daňové poradkyně zpočátku vysokoškolačku Lenku bavila. Jenže po několika letech cítila, že nedělá to, co by měla. Že do něčeho jen pořád dává energii a ta se jí nevrací zpátky.

Někdy čas si ještě říkala, že všude je chleba o dvou kůrkách a že to třeba při změně místa nebude

jiné. Jenže pak se shodou okolností ocitla v oddělení kuchařek jednoho vídeňského knihkupectví. „Stála jsem tam úplně v úžasu. Prohlížet si české knihy pro mě vždycky bylo utrpení. Buď tam byly jen recepty z masa, nebo to byla kuchařka přeložená, takže spousta ingrediencí se u nás vůbec nedala sehnat. Listovala jsem těmi rakouskými a hlavou mi procházela spousta nápadů. Pomyslela jsem si, že takové musíme mít u nás. A měla jsem chuť je vytvořit.“

Manžela Michala, který se tou dobou živil jako marketingový poradce, Lenčino rozhodnutí opustit práci nepřekvapilo. „Ne-

znám moc lidí, kteří by v podobné situaci partnera opravdu podpořili. On ale řekl, že je fajn, že se konečně přestanu trápit. Ať to zkusím. Na druhou stranu, když měl velkou chuť splnit si klukovský sen a rozjet byznys v leteckém průmyslu, taky jsem mu nebránila,“ konstatuje Lenka Požárová. Spousta bývalých kolegů jí však přiznala, že by nic takového neriskli kvůli rodině.

ZKOUŠÍ RECEPTY NA MANŽELOVI

Začala velkým průzkumem mezi kamarádkami. „Shodly se na tom, že kuchařka může být krásná, ale jakmile je plná věcí, které tady neseženou, je na nic. I když to

je subjektivní. Ze začátku mi holky nadávaly, že používám kokosové mléko, na které tady nenarazí.“ Dnes ho však pořídíte v každém supermarketu.

Z manžela, který Lence podnikání posvětil, se rychle stal pokusný králik. „Každý díl mé kuchařky je totiž zaměřený na jednu ingredienci – třeba na špenát. Dokud knihu nedokončím, vařím doma jenom jídla, v nichž je obsažený,“ vysvětluje. „Navíc manžel nesní všechno, za což jsem ráda. Řekne, co mu nechutná, co by chtělo vylepšit. Ale abyste si nemysleli, nijak ho nemezují. Když jde do restaurace, dá si to, na co má chuť a co bych mu já neuvařila.“

Českou klasiku prostě nemusím, užila jsem si ji jako malá. Rettigovou v knihovničce nemám, ale listovala jsem si v ní ze zvědavosti u Michalových rodičů.“

NA TRHU SI DĚLÁ POZNÁMKY

Také zahraniční dovolená obvykle vypadá u Požárových trochu jinak, než ji znáte. Na trh chodí Lenka s fotoaparátem a za živé pozornosti trhovců si zapisuje postřehy. Vybrané jídlo pak bere do penzionu či apartmánu, kde může v kuchyni popustit uzdu fantazii. Rohlík s marmeládou ji prý ani v nejmenším ke snídani neláká.

Svou domácí kuchyni naopak už několik týdnů otevírá všem podobně postiženým gurmánům. „Sice jsem vařila i v televizi, vždycky jsem přišla do úžasné vybaveného prostředí, ale jsou to věci, na které nejsem zvyklá. Já potřebuju vařit, a když říkám: vy neznáte tohle?, chci ostatní nechat sáhnout, ochutnat. A protože se k nám do kuchyně vejde třeba jen pět lidí, nenazvala jsem to kurs, ale dýchánek.“

Kdy se koná ten další, stejně jako recepty Lenky Požárové, si lehce můžete zjistit sami na www.zapalena-kucharka.cz. ■

**Z KUCHARKY LENKY POŽÁROVÉ
JARNÍ VZPRUHA**
pro 4 osoby
příprava 15 minut

- 200 g oloupané mrkve
- 200 g čerstvých fazolek
- 50 g zrníček quino (k dostání v obchodech se zdravou výživou, lze nahradit i kuskusem)
- 1 svazek ředkviček

Zálivka:

- 2 lžíce medu
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 lžíce dijónské hořčice

Quinou zalijte 200 ml vody a vařte pod pokličkou 15 minut. Můžete nechat vychladnout. Z fazolek odkrojte okraje a uvařte je v páře 8–10 minut. Měly by být poloměkké. Ihned poté je ponořte do ledové vody (nejlépe studená voda s kostkami ledu). Tím zůstane jejich barva krásně jasně zelená. Fazolky nakrájejte na šikmé kousky, ředkvičky na plátky a mrkev nastrouhejte na tenké nudličky. Med, olej, citronovou šťávu a hořčici rozšlehejte do hladké omáčky. Zeleninu smíchejte s uvařenou quinoou, dresinkem a rozdělte do misek. Ihned podávejte, aby salát nezvadl.

RENATA JANEČKOVÁ KRÁLOVNA KRÁSY ZA PULTEM

Finalistka soutěže Miss ČR, modelka a nyní podnikatelka o sobě říká, že je především obyčejná holka z vesnice. Něčím se však přece jen lišila. Vždycky chtěla být jiná než ostatní.

Naříklad Střední školu chemickou ve Zlíně vystudovala proto, že nechtěla jít na učiliště, ani na ekonomku. Do soutěže Miss, která odstartovala její úspěšnou kariéru modelky, se dostala ve 21 letech. Pracovala tehdy v chemické laboratoři. „Byla jsem druhá na Miss Moravia, takže jsem postoupila až do finále. Byla jsem ve správnou dobu na správném místě. Shodou okolností jsem potkala člověka, který byl majitelem licence na některé velké soutěže. Měla jsem tak možnost přihlásit se sama na soutěže, na které běžné úspěšné finalistky chodí. A taky jsem vyhrávala, nebo se aspoň dobře umistovala. Měli mě tam rádi, protože věděli, že Renata je všude včas, dobře připravená, hezky namalovaná, super oblečená a má dokonalé vystupování. A já byla vždycky hrdá na to, že můžu reprezentovat Českou republiku.“

Úspěšně se chytila i doma. Zlatý život rozmazlené modelky? Zapomeňte! „Žila jsem ve vesnici pár kilometrů od Zlína, což znamenalo, že jsem musela v pět hodin ráno vstávat, abych se včas dostala vlakem do Prahy. Mnohokrát mi rovnou řekli – jste moc hezká, ale na tu reklamu potřebujeme prsatou blondýnu. Získala jsem zkušenosti, castingové agentury si na mě zvykly a už to jelo. Věděla jsem, že když chci mít úspěch, musím pro to něco taky udělat. Vyplatilo se mi to.“

PRVNÍ KŠEFT: VEPŘO KNEDLO ZELO

Jenže modelinkem se až do důchodu uživit nedá. „Pořád je o mě zájem, vloni jsem dělala tři čtyři velké reklamy, focení a přehlídky. Ale už to není ono, v dnešní době je holka už v sedmnácti na modelku stará. Tak jsem si řkala, že bych se měla po něčem poohlédnout.“ Zrovna v té době ji vzal na fotbal dlouholetý kamarád. Má na Moravě výrobu hotových jídel, která se dají za čtyři minuty ohřát v mikrovlnné troubě. „Vyprávěl nadšeně, jak se firma krásně rozjela, a já si řkala – jíst se bude pořád, a navíc jsem z cest po světě věděla, že podobné ‚krabičky‘ všude fungují minimálně deset let. Přijela jsem do Prahy, strávila pár dní hledáním po internetu, co taková práce obnáší. A začala hledat pronájem.“

Pátého května 2008 vyšlo na pondělí. „Celou nedělní noc jsem nespala, ještě o půlnoci jsem v obchodě stříhala zelený



V chladicím boxu si můžete porci dobře prohlédnout.

kobereček a lepila ho na zem.“ Na první zákaznici si pamatuje úplně přesně. Koupila si dvakrát vepřo knedlo zelo. „Ohlasy byly od začátku většinou moc milé. Přišla dokonce paní, že jsem jí úplně změnila život. Nevaří a má po letech čas na děti, na rodinu. Hotovky se chytly, a tak už mám v Praze druhou prodejnu a za pár dní k ní přibude třetí.“

BAROŠ BY KE MNĚ NEPŘIŠEL

Lidé si na „krabičkárnu“ rychle zvykli. „Když jdete nakupovat hotovky do supermarketu, díváte se jen na fotku na obalu a nevíte, co je uvnitř. U nás pokrm vidíte celý a můžete si ukázat v chladicím boxu na porci, kterou chcete. Jsem pyšná na to, že naše jídla se dají jíst i očima,“ chlubí se slečna z hotovek, jak jí prý zákazníci často říkají. „Baví mě stát za pultem, ráda zjišťuju, co lidem chutná, co by se dalo zlepšit. Jindy jsem v terénu, doobjednávám tatarky, jdu vyměnit stravenky, sháním plastové vidličky. V sobotu a v neděli dělám papíry. Přítel nadává, že si neodpočinu. Ale až budu mít někoho šikovného, kdo se mi o firmu postará, přijde doba na dítě.“ Vdávat by se prý mohla klidně zítra, ovšem napřed by ráda něco vytvořila. „Chci teď investovat čas, peníze i píli a pak už jen ten byznys kontrolovat. Navíc po době, kdy se mě muži spíš báli, protože jsem každého vysloveně oddržkovala, jeden zůstal.“ Když se Renaty zeptám, proč nechodí jako každá správná Miss třeba s Milanem Barošem, dostane záchvat smíchu. „To je to, co vám říkám celou dobu. Mně se prostě líbí být jiná. Proto mám krabičkárnu, kam by Baroš nepřišel. Kromě toho většina Miss má nohy nahofe a netouží po tom být soběstačné. A já si řekla, že nechci být nikdy na nikom závislá.“ ■

ŠERPU A KORUNKU ZA VÍTĚZSTVÍ V TOP MODEL OF THE WORLD 2001 SI RENATA JANEČKOVÁ HODNĚ POVAŽUJE.

VIZITKA

Renata Janečková (34)

● Dlouhé roky se živila jako modelka, stále ještě pracuje po celé Evropě.

● Je držitelkou titulů Top Model Of The World a 1. vicemiss Miss Intercontinental.

● Moderovala zhruba 150 přímých přenosů pořadu Chytrý prachy, které vysílaly dnes již zaniklé televize TV Galaxie a TV Praha.

● Dnes jí lidé říkají slečna z hotovek, nebo Renata z krabičkárny.

● Podrobnosti najdete na www.hotovorazdva.cz

