



ČAS NA TE.BE

pro všechny, kteří se chtějí nechat inspirovat

TEREZA BEBAROVÁ

xyz

Čas na TE.BE

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na

www.xyz.cz

www.albatrosmedia.cz



Tereza Bebarová

Čas na TE.BE – e-kniha

Copyright © Albatros Media a. s., 2021

Všechna práva vyhrazena.

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

ALBATROS  **MEDIA**

xyz

čas na **TE.BE**

Tereza Bebarová

xyz



© Tereza Bebarová, 2021

Cover Photo and Photos © Čas na TeBe – Martin Bílek

© NAKLADATELSTVÍ XYZ, 2021

ISBN tištěné verze 978-80-7597-861-5

ISBN e-knihy 978-80-7597-871-4 (1. zveřejnění, 2021) (ePDF)

MILÍ ČTENÁŘI,

kniha, kterou právě držíte v ruce, vznikla díky pandemii. A nejen kniha. V tuto chvíli máme za sebou osmdesát hodinových dílů televizního pořadu, ve kterém se objevilo zatím něco přes sto hostů. Za každým z nich je silný příběh. Je to příběh lidí, kteří se, mnohdy přes nepřízeň osudu, nebáli jít dál za svým snem. Mám tu čest vám část z nich představit a věřím, že vám prostřednictvím téhle knížky předají svůj optimismus, tah na branku, naději a třeba se stanou vaší pozitivní inspirací.

Ale než k tomu dojde, dovoluji mi představit sebe.

Mé jméno je Tereza Bebarová, velice mě těší, čtenáři.

Chcete i životopis? Prosím, máte ho mít. Takže...

Když jsem se v roce 1975 narodila v bohumínské porodnici, byl teplý červencový podvečer. Tatínkovi tuto zprávu volala sestřička z novorozeneckého oddělení a podle jejích slov na radostnou událost narození svého druhého dítěte reagoval slovy: „Ano? Ano. Děkuji. Na shledanou.“

Tento rok byl vůbec nabitý zajímavými událostmi. Otevřely se obchodní domy Máj a Kotva, konal se čtvrtý ročník spartakiády, zemřel prezident Novotný a Češi porazili Američany v hokeji neuvěřitelným skóre 15:1.

Mám dojem, že tato poslední událost tatínka vzrušila o něco víc než mé narození. Ale jelikož tuto knihu určitě bude také číst, je třeba zmínit, že lepšího tatů jsem si přát nemohla.

Tak, jedeme dál...

Jsou mi zhruba tři roky a zde se na scéně (promiňte ten výraz, ale přeci jenom jsem ta herečka) objevuje babička Františka, maminka z otcovy strany, která mě do Bohumína jezdila hlídat. Měla jsem ještě babičku Filoménu, ale ta bohužel brzy umřela.

Babička Františka byla zvláštní osoba. Kdybyste ji poznali, pochopili byste. Byla obvykle neobyčejná a prožívala jsem s ní důležité momenty svého dětství, včetně návštěvy bohumínského koupaliště, kde mě na malou chvíli ztratila z dohledu a já se málem utopila.

Františka, která žila v Nedakonicích u Uherského Hradiště, moc nevařila, ale dělala ten nejlepší štrůdl a koláčky, jaké jsem kdy jedla. O tom štrůdlu tady bude ještě řeč.

A mezitím, co jsem s babičkou jezdila vlakem do Nedakonic a poslouchala její rady do života, začala škola a s ní kroužky.

Můj chytřejší bratr chodil na hodiny angličtiny a hrál tenis a mou maminku, nevím proč, napadlo, že já budu fušovat do baletu, pak plynulým krokem dotančím na hodiny flétny a zakončím to malováním obrázků ve výtvarném kroužku s panem učitelem Beránkem.

Časem se k tomu přidal zpěv ve sboru, špatné známky z matematiky a o mé budoucí profesi začínalo být pomalu, ale jistě jasno.

Stala jsem se herečkou a nebudu vás zatěžovat svými začátky. Jen zmíním, že jsem se v ostravských divadlech zapsala do dějin rolí gorily, drůbeže a psa.

V tomto období na scénu přichází můj další osudový člověk jménem Ivan. Jak praví klasik – nečekán, nezván... Je tady se mnou už 29 let, je otcem mých dvou úžasných holčiček a bez něj byste tuto knihu dnes nečetli.

Ale pojďme dál. Je rok 2005 a už pár let hraju v pražském Divadle Na Fidlovačce a dostávám nabídku na právě vzniklý seriál, kde hraju jakousi Ukrajinku. Seriál i role mají úspěch a já téměř nevnímám, jak léta běží, a najednou jsem o 15 let starší, mám osmiletou dceru Klaudii a v kočárku vozím roční Sofii. V tuto chvíli opět zasahuje osud, postava Ukrajinky umírá, ve zmíněném seriálu končím a já se nadechuji a zvědavě přemýšlím, co bude dál. No a do toho přichází covid-19.

V tuto chvíli je třeba zmínit mého dalšího osudového muže.

Ani ne rok před vypuknutím pandemie se ocitám na zámku Bon Repos, kde mám pro Českou televizi s Vaškem Koptou uvádět soutěž *Peče celá země*, o které vím jen to, že je velmi populární v zahraničí a že se v ní hodně peče.

Tady si dovolím pár slov ke svým schopnostem pekařky, cukrářky, ale i hospodyňky či zahradnice. Zkrátím tu agonii a rovnou přiznám, jsou tragické... Abyste pochopili, nejsem úplně nemožná, ale kulantně řečeno, spoustu činností jsem v životě opomíjela a věnovala se dovednostem, které se hodí spíš na jeviště nebo do nahrávacího studia, ale do domácnosti už méně.

Pátrám-li v paměti, co bylo důvodem mého chladnějšího vztahu k pečení či zahradničení, napadá mě, že to bude asi tím, že moje maminka Jitka se v kuchyni, na zahrádce nebo u šicího stroje realizovala natolik, že jsem jí v tomto směru nechtěla překážet. Můj partner to shrnul slovy, že jsem zkrátka líná...

Vraťme se ale na zámek Bon Repos. Stojím na dlouhé chodbě půvabného barokního skvostu, který si jako lovecký záměček nechal v roce 1718 postavit hrabě Špork.

Představuji si, jaké budou příští týdny strávené moderováním velké pekařské soutěže, když z jednoho z pokojů najednou vychází člověk hodný hollywoodských filmů. Charismatický obr s bujnou, kudrnatou hřívou a zářivým úsměvem od ucha k uchu. Pouze z doslechu vím, že se jedná o profesionálního cukráře a také porotce soutěže, Josefa Maršálka. (Seznámíme se trochu neobvykle, pikantní detaily se dočtete v našem rozhovoru.) A já s ním a všemi ostatními skvělými kolegy a soutěžícími trávím dalších pět týdnů v obležení věnečků, laskonek, makronek, špiček, dortů, buchet, štrúdlů a jiných božských dobrot.

Dozvídám se přitom o existenci pokrmů, jako je ganache, profiteroles, bezé, croquembouche a mám pocit, že všichni zúčastnění minimálně spadli z Marsu.

Kdybyste mi v tuto chvíli řekli, že za rok budu řešit, zda mi těsto kyne lépe v teple, či chladu, nebo že můj kvásek jménem Evžen potřebuje DOKRMIT, poslala bych vás bez uzardění k dobrému psychiatrovi.

Ale zpátky ke covidu...

Přichází první vlna pandemie. Všichni nevěřičně zíráme, co se to stalo, a chodíme nakupovat s gumovými rukavicemi a v rouškách. Do toho se děti učí doma, zavírají se televizní studia a divadla a my doma přemýšlíme, co v téhle době budeme dělat dál. Šití roušek jsem zavrhlá. Jednak nemám stroj, a i kdybych se o ušití roušky pokusila, patrně bych tím přispěla k mnohem rychlejší promořenosti obyvatelstva. Naštěstí Ivan dostává nápad. Co tak udělat pořad, který budeme točit od nás z domu? Dobře, proč ne. Ale co tam budeme dělat? Co nabídneme?

Shodou okolností v televizi zrovna vrcholí soutěž *Peče celá země* a stává se nejsledovanějším pořadem České televize. Rozjíždí po republice pečící mánii, kdy z obchodů mizí mouka stejně rychle jako toaletní papír. Pečení! To je téma. A když jsem na pečení dřevo, tak budu péct s profesionálem, který na mně ukáže, že udělat luxusní zákusek zvládne opravdu každý. Fajn! Ale co dál? Samotné pečení by možná diváky za chvíli mohlo přestat bavit. V té době, jak si asi všichni ještě pamatujeme, se nejen začínají zavírat divadla, ruší se akce, natáčení, festivaly... A tahle vlna zavírání se netýká jen herců a zpěváků, ale i desítek jiných profesí... Opatření dopadají i na výtvarníky, řemeslníky, farmáře a další a další, co jezdí například na jarmarky a trhy. Všichni mají nemilosrdnou stopku. Mezi nimi je mimochodem i má sestřenice, keramička Sabina, s níž jsem se pravidelně vídala na Berounských hrnčířských trzích, které organizují skvělí lidé, manželé Izbičtí. Tihle všichni jsou taky v háji. Takže nás napadlo, že v druhé části našeho pořadu se budeme spojovat s lidmi, co něco umí a budou tím inspirovat ostatní, abychom se z nastalé situace nakonec všichni nezbláznili. A budeme to všechno dělat přes internet. Ať můžeme točit, i když nakonec zavřou třeba celou republiku!

Když uvažujeme o profesionálovi, který by mě v pořadu, jemuž vymýšlíme název hrající si s mými iniciály, učil péct, je naše volba jasná a oslovujeme porotce *Peče celá země*, Josefa Maršálka.

A jelikož má Pepa rád v životě výzvy, které mají příběh, bez zaváhání s námi začíná v květnu 2020 točit pilotní díl, jehož prvními sponzory jsou, kromě nás s Ivanem, i mí zlatí rodiče.

O pořad projevují zájem majitelé televize Mňam a Hobby a 21. srpna 2020 začínáme vysílat.

Dnes máme, jak už jsem psala, za sebou přes 80 dílů, hromady napečených dezertů, buchet, koláčů, křupavých domácích housek a rohlíků a dále desítky rozhovorů s neuvěřitelně zajímavými a šikovnými hosty. A já mám obrovskou radost, že se nám navzdory složité době daří podporovat talenty, nápady a potenciál spousty inspirativních osobností. Vzájemně se propojovat a hledat v nových podmínkách příležitosti pro nás pro všechny. A to je i důvod vzniku téhle knížky, která se doufám stane i pro velkou řadu z vás pozitivním povzbuzením v komplikované době.

Chtěla bych také touto knihou poděkovat všem, kteří s námi tuhle – někdy klikatou – cestu absolvují.

Přátelé, velmi si vážím vaší práce, času a talentu a omlouvám se všem, kteří se do knihy nevezli, třeba příště...

Dále se hluboce klaním zkušenostem, píli a obdivuhodné kreativitě svého hlavního hosta Josefa Maršálka.

Pepíčku, děkuji ti za vše, jsi můj spasitel a rádce.

A velké díky patří i mé trpělivé a milující rodině, partnerovi v životě Ivanovi, mým obětavým rodičům a báječným malým pomocnicím, dcerám Klaudii a Sofii.

A také díky vám, divákům našeho pořadu, za krásné reakce, které nám posíláte, a za to, že s námi tak báječně pečete, háčkujete, pletete, šijete, lepíte, skládáte, stloukáte, stavíte, atd., atd.

Podtrženo sečteno, *Čas na Te.Be* je o zastavení, načerpání dobré nálady a inspirace. Ostatně, tak to říkám na začátku každého dílu našeho pořadu:

„Pořád si stěžujeme na čas. Nemáme ho, ztrácíme ho, utíká nám.

A přitom ho můžeme zastavit. A najít v sobě chvíli sami pro sebe. Já to dokázala. A tak vám teď nabízím svůj čas, abych ho strávila s vámi. Tohle je můj čas. Čas na Tebe.“

MOJE BABIČKA FRANTIŠKA

Jak tady bylo už řečeno, měla jsem babičku Františku, která pro mě byla moc důležitá. Dožila se téměř 103 let a byla to střídmá žena. Studovala rodinnou školu, kde se učila péct a vařit, jako všechny ženy a dívky té doby, podle vyhlášené autorky tehdejšího bestselleru Janků-Sandtnerové.

Babička byla z chudých poměrů, takže recepty od paní Sandtnerové si během svého života malinko poupravila a tu a tam něco ubrala, zjednodušila a nakonec z receptů vytvořila svou vlastní úspornější a rychlejší verzi. V praxi to vypadalo tak, že babička během malé chvilky zadělala těsto, pak šla na zahrádku, kde posbírala ořechy a jablka. A když se vrátila, během okamžiku vykouzila ten nejlepší štrůdl nebo koláčky, jaké jsem kdy jedla. Její verzi štrůdlu u nás doma kromě ní nikdo jiný nedělal.

Automaticky se počítalo s tím, že babička Františka je nesmrtelná. Naštěstí mě můj partner Ivan přesvědčil, abych s ní strávila jeden den a koukala jí přitom pod ruce. Přiznám se, že mi to tehdy nic moc neříkalo. Ale uznala jsem, že někdo by babiččiny recepty vskutku zaznamenat měl.

Ještě mi dovolte, abych popsala, jak vypadala kuchyně, kde tyhle skvostné dobroty vznikaly. Celý svůj život se babička obešla bez přívodu vody a plynu. Trouba byla, dá se říct, prehistorická a vše dělala na malém kousku kuchyňské linky s minimálním vybavením.

Z celého dne mám tři malé hustě popsané papírky, ze kterých jsem kdysi zkusila něco upéct, ale jelikož se mi to vůbec nepodařilo, papírky putovaly do jedné z hr-

níčkových kuchařek a byly zapomenuty. Až loni v zimě jsem si na ně vzpomněla a rozhodla se vyzkoušet štrůdl. Samozřejmě na mě čekalo několik babiččiných zá-
ludností. Například mi neřekla, na kolik stupňů a jak dlouho se štrůdl peče. Prostě
a jednoduše konstatovala, že pečeme v prudké troubě. Proces pečení jejího štrůdlu
byl tudíž takovou detektivní prací, až dramatem. Umíte si představit mé dojetí,
když jsem nakonec z trouby vytáhla štrůdl zlatavé barvy, skoro přesně takový, jaký
pekla ona. V tu chvíli mi došlo, že spolu se znovuobjeveným štrůdlem je tady zase
i moje babička.

Takže babi, já teď s dovolením ten tvůj legendární štrůdl, který milovali všichni
v naší rodině, proslavím. Dělalá jsi ho tak automaticky, že jsi ani netušila, co to pro
nás znamená. Dnes už to vím a děkuji Ti za to!



RECEPTY BABIČKY FRANTIŠKY

LEGENDÁRNÍ JABLEČNÝ ŠTRÚDL Z DVOJÍHO TĚSTA

POTŘEBUJEME:

Na těsto č. 1:

120 g másla

70 g hladké mouky

Na těsto č. 2:

140 g polohrubé mouky

50 g rozpuštěného másla

3 lžíce mléka

1 vejce

špetku soli

Náplň:

8 ks středně velkých jablek

1 lžíci strouhanky

50 g rozinek

1 lžičku skořice



Na posypání a potřeni:

hrst nasekaných vlašských ořechů a trochu mléka

POSTUP:

Těsto č. 1 zpracujeme na bochánek a dáme ztuhnout do ledničky.

Suroviny na těsto č. 2 zpracujeme, vyklopíme na vál a rozválíme.

Z ledničky vyjmeme ztuhlé těsto č. 1., rozválíme jej a přiložíme na druhé těsto a srolujeme. Srolované těsto necháme ztuhnout v lednici.

Ztuhlé těsto rozdělíme na tři díly, jednotlivé díly rozválíme, posypeme lehce strouhankou, nastrouhanými jablky, skořicí, rozinkami. Závin zatočíme, potřeme mlékem a nasekanými ořechy.

Pečeme na 180 °C cca 40 minut; pokud je třeba, přikryté alobalem.





JAK JSEM POTKALA SVÉHO MISTRA CUKRÁŘE **JOSEF MARŠÁLEK**

S Josefem Maršálkem jsem se poprvé potkala 5. května 2019 na zámku Bon Repos, přede dveřmi pokoje, který měl být na pět týdnů i jeho šatnou. Nebyl. Ale o tom později... Od té doby o něm vím, že je to člověk s obrovským srdcem, talentem od Boha a je to neuvěřitelný dřič. Je mým trpělivým a shovívavým partnerem v Času na TeBe. Vymýšlí všechny recepty, vozí si pravidelně do mé věčně nedostatečně vybavené kuchyně dvě obrovské tašky náčiní. K tomu přibalí pecen čerstvě upečeného chleba s kotlem segedínu pro celý štáb a pak bez remcání peče v kuse tři dny tak neskutečné dobroty, že se to nedá slovy popsat... A já pořád špekuluju nad tím, jak je to všechno vůbec možné. Kde se takový člověk vzal?



Pepíčku, ty jsi mistrem svého oboru, ale k tomu mistrovství mnohdy vede dlouhá a trnitá cesta. Jak ses vůbec dostal k pečení?

U mě je to docela prozaické. Už tak někdy kolem třetího roku jsem věděl, že budu muset pracovat s jídlem, které mě uhranulo. Viděl jsem plné stoly u nás na Moravě, u babiček, a také jsem vnímal tu příjemnou atmosféru, kterou konzumace jídla, a zejména toho sladkého, vyvolávala. Viděl jsem tety, které připravovaly nádherné dorty na různé rodinné oslavy, koláče a buchty z kynutých těst, babičky uměly úžasné cukroví, stejně tak jako od boku vyhodit plný plech kynutých koláčů s domácím tvarohem, ovocem ze zahrady a drobenkou. Mé dětství bylo jako v krásném sladkém snu. No a potom už to bylo pěkně těžké. Na základní škole jsem se dobře učil. A rodiče si usmysleli, že se stanu učitelem. Byl jsem nejstarší ze čtyř dětí a nechtěl jsem dělat žádné revoluce. Šel jsem na gymnázium a po něm jsem rok učil na ZUŠ v Potštátě. Krátce nato jsem zjistil, že takhle to po zbytek života opravdu nepůjde, sbalil jsem si na konci školního roku tašku s knihami o vaření a pečení, dva rondony, nechal rodinu na Moravě a odjel rychlíkem do Prahy. A tam následoval v mých dvaceti letech 1. července 2002 sraz s realitou. S tou nepříjemnou a bolavou.

K tomu se ještě dostaneme. Ale nejdřív mi řekni, pamatuješ, co jsi v životě upekl jako první? A jak to vůbec chutnalo?

Úplně jasně si pamatuju svůj první narozeninový dort. Měl to být jablečný čokoládový dort, s čokoládovou polevou, máslovým krémem. A celý recept byl z hrníčkové kuchařky, která tenkrát hodně frčela. Nepodařilo se, korpus v troubě nevyběhl, krém se srazil a poleva také nebyla to pravé ořechové. Hrníčky a lžičky jsem od té doby zavrhl. Ani jsme si moc nepochutnali, i když vizuálně špatný nebyl.

Když jsi v dětství jevil prokazatelné známky cukrářského talentu, bylo přece logické, abys studoval i školu s tímhle zaměřením, ne?

Přesně takhle to nebylo. ZŠ s vyznamenáním, poté gymnázium a maturita s vyznamenáním, splněné přijímací zkoušky na několik vysokých škol, kde jsem původně chtěl studovat animovaný film. Osud to chtěl ale jinak. Po roce, kdy jsem učil, jsem se odstěhoval do Prahy a tam jsem si při práci během prvních dvou let doplnil dálkově vzdělání v oboru kuchař a cukrář. Ve třetím roce svého pražského pobytu jsem začal dálkově studovat vysokou školu hotelovou. Celou tu dobu jsem v Praze pracoval v jednom zaměstnání, a sice u rodičů Patrika a Kristýny Schickových. Dodnes jsem jim neuvěřitelně vděčný za to, že mi dali první cukrářskou příležitost bez toho, že bych měl profesní vzdělání.

V dětství jsi hrával na akordeon a po maturitě ses na základní uměleckou školu vrátil, tentokrát v roli učitele. Co jsi učil a jak tě to bavilo?

S tím akordeonem to byla taky záležitost rodičů. Protože manžel tety Viktorky, strýc Miloš, měl doma akordeon a tím pádem odpadla jakákoliv starost kolem půjčování anebo případného nákupu hudebního nástroje. Jako učitel jsem vyučoval hodiny akordeonu a také improvizaci na klavír, stejně tak jako dějiny hudby a hudební nauku pro všechny od 6 do 15 let. Hudební škola měla čtyři pobočky v okolních vesnicích a já jsem měl to obrovské štěstí, že jsem vyučoval na všech. Pro mě to znamenalo týdně ujít do zaměstnání asi čtyřicet pět kilometrů. A ten rok jsme měli jednu z nejtěžších zim, kolem silnic byly čtyř metrové závěje a mráz asi – dvacet pod nulou. A i tak jsem nevynechal jediný den.

Hlásí se k tobě tvoji někdejší žáci?

Ale to víš že jo. Někteří se dokonce i přivdali nebo přišlenili do naší široké rodiny. A nejenom žáci, ale hlásí se ke mně i moji učňové, kterým jsem v Praze byl mistrem odborného výcviku. A těší mě to, nemůžu říct, že ne. Druhá věc je, jestli mě ti ostatní po těch dvaceti letech ještě vlastně vůbec poznají. Mám pocit, že se každé dva roky diametrálně měním. Myslím tím vizuálně, nikoliv názorově. Tam jsem docela konzistentní. Své názory měním málokdy, ale výjimka potvrzuje pravidlo.





Kdy ses definitivně rozhodl, že se staneš cukrářem?

Já v tom měl jasno úplně od začátku. Měl jsem obrovské štěstí v tom, že jsem se nemusel hledat, že jsem to tušil a věděl. Jiná věc ovšem byla, jak to říct rodičům tak, aby mě v lepším případě nezabili. Jsem ze zemědělské rodiny a nějaké profesionální pečení, okázalé zdobení a hogofogo se tam vůbec nenosí. Ta cesta byla trnitá a nebudu lhát, když řeknu, že jsem si cukrařinu vybrečel, vydupal a že jsem ve finále kvůli ní i utekl z domu. Vždy jsem se ale snažil být maximálně korektní a při svém jednání lidem kolem mě neublížit. Ale znáš to.

**To víš, že jo. Není člověk ten, aby se zavděčil lidem všem. Ale pojďme dál...
Tvoje kroky vedly v začátcích do Prahy. Neměl jsi tehdy bydlení ani práci, nepřemýšlel jsi o tom, že se otočíš na kramfleku a vrátíš se zpátky domů?**

Já jsem o tom nepřemýšlel ani na okamžik. Věděl jsem, že u nás na vesnici v Oderských vrších prostě být nemůžu. Pravděpodobně bych tam zemřel jako člověk. Umřelo by mé vlastní já uvnitř mě samotného. Potřeboval jsem se za každou cenu seberealizovat. Ale pravdou je, že jsem se asi po měsíci vrátil na víkend domů a můj milovaný děda mi jen tak mezi řečí řekl, že se tam i uzavíraly sázky, za jak dlouho se s nepořízenou vrátím domů a budu rád, že jsem rád. Byl jsem hrdý, že se tak nestalo.

Z Prahy ses vydal do světa. Kde všude jsi pracovně pobýval?

Tady je třeba to uvést na pravou míru. Já jsem do světa nikdy v žádném případě nechtěl, a dokonce jsem angličtináři na gymnáziu slíbil, že když mi dá dvojku a nezkaží mi tak vyznamenání, tak s angličtinou v životě nikdy nic mít společného nebudu. A po třech letech v Praze jsem zakotvil na pár týdnů v anglickém Bathu, abych se pak po dvanácti letech vrátil z Indie zase zpátky do Prahy. A mezitím byl Londýn, vztah na dálku ve Španělsku... Kvůli gastronomii a své práci v Harrod's, kde jsem měl na starosti celý sladký vývoj nových produktů pro největší jídelní haly na světě a také třicet dva unikátních restaurací, všechny pod jednou jedinou střechou, jsem procestoval celý gastronomický svět. Všude, kde jsem byl, jsem byl strašně rád. Navázal jsem přátelství a o některých si dovolím říct, že jsou navždy.

Během pěti let až do vyhlášeného obchodního domu Harrod's a Buckinghamského paláce, tomu já říkám raketová kariéra. Jak se ti tam pracovalo?

Já jsem tam miloval každou sekundu. Když jsem poprvé vstupoval do té úžasné budovy, měl jsem pocit, že všude vidím napsáno Josef, Josef, Josef, Josef. Takový ten sen ve snu. Už jednou žitý. Věděl jsem, že jsem na správném místě, i když o tom místě samotném jsem do té doby nikdy nic neslyšel. Byla to práce snů. Obrovský tým čítající několik desítek národností. Lidé z celého světa, různé barvy pleti, náboženského vyznání a třeba i sexuální orientace. Ta různorodost mě vybíchovala k tomu, nemít žádné hranice při své tvorbě, a mí nadřízení si toho brzy všimli. Prakticky jsem neměl žádná omezení. Každý rok mě přeláčeli a povyšovali a já vytvářel sladké produkty pro ty nejdůležitější a nejznámější lidi na planetě. Od amerických prezidentů, po britské ministry, zpěváky a zpěvačky z celého světa, módní návrháře a ikony, až po úplně běžné turisty, kteří k nám přišli utratit své těžce vydělané peníze. Strávil jsem tam nádherných sedm a půl roku.

Setkal ses dokonce s členy královské rodiny. Jak na tebe působili?

Konečně jsem dostal prostor k tomu to vysvětlit. Já jsem se při své práci v hotelu v Bath setkal s princeznou Annou, s dcerou královny Alžběty. Pořádala u nás několikadenní setkání v rámci své charity, kterou zaštiťovala. Později, než jsem začal pracovat v Londýně, jsem pracoval jeden jediný týden pro Buckinghamský palác, kam mě vyslal můj agent. Strávil jsem tam šest dní, dělal jsem od rána do večera vdolky, strouhal hrušky a míchal čokoládu na nepečený dort a nikoho z královské rodiny jsem neviděl. Selfie s královnou také nemám. A taková je celá pravda o Ježíškovi.

Vidíš to, a já díky novinám myslela, že jsi s ní byl od rána do večera. Ale na čem si anglická královna ráda pochutnává, víš, ne?

O královně je známo, že není žádný gurmán, a také je pravdou, že britská královská rodina je jedna z tradičnějších institucí na světě a určitě tam není prostor a možná ani potřeba pro nějaké velké inovace. Má ráda své odpolední vdolky





s tučnou smetanou a jahodovým džemem, nepečený čokoládový dort a skotské sušenky. To princ Philip, její manžel, to je jiné kafe. Ten žije proto, aby jedl. Královna to má úplně naopak.

Připravoval jsi dobroty i pro slavnou adresu Downing Street 10, kde sídlí britští premiéři. Pro které jsi tam pekl a jak na to vzpomínáš?

Za mé éry se peklo pro Gordona Browna a Davida Camerona. Současný ministerský předseda Boris Johnson byl tenkrát starostou Londýna. Několikrát jsem také pracoval pro Tonyho Blaira a dvakrát posílal dort baronce Margaret Thatcherové. Nebyl bych sám k sobě upřímný, kdybych řekl, že to není privilegium a obrovská pocta. Je to přesně naopak a moc dobře jsem si to uvědomoval a uvědomuji. Pravdou také zůstává, že každý zákazník je pro mě důležitý a o každého se starám se stejnou péčí. To u mě vždycky platilo, platí a platit bude.

Když člověk vaří a peče pro nejvýznamnější anglické VIP, je prostor pro nějaké experimenty, anebo je menu dané dlouho dopředu a nelze s ním hýbat?

Je to přesně, jak říkáš. Tito lidé přesně vědí, co chtějí, co mají rádi a co v žádném případě nechtějí ani vidět, ani cítit. A to není jenom o jídle, ale např. také o květinách na stole či vůni v interiéru. Někdy není důležité vědět, co chceš, musíš hlavně vědět, co nechceš. Experimenty se nevyplácejí, protože velmi často nebývají pochopeny. Těžko se vysvětlují a málokdy je na to ve finále čas anebo prostor.

Osud tě zavál i do Indie. Jak ses tam ocitl a co jsi tam dělal?

Indie byla velmi zvláštní etapou, protože jsem úplně přesně nevěděl, co tam vlastně jedu dělat. Pozval mě Sahil, který byl mým podřízeným kolegou v Londýně. Pracovali jsme spolu necelé dva roky a on se poté vrátil do Hajdaráádu, domů, a založil první evropskou cukrárnu. A já jsem ho na dálku koučoval a posouval dopředu. Jeho podnik se pomalu rozrůstal, a tak mě v roce 2013 pozval poprvé, abych mu vytvořil úplně novou kolekci, pro jeho právě novou cukrárnu. Jel jsem

tam moc rád, strávil jsem několik dní v kuchyni a poté jsme spolu osm dní cestovali na severu mezi Jaipurem, Novým Dillí a skončili na pláži v Goa. Indii, lidi, přírodu, možnosti a vůbec koncept Indie jsem si okamžitě zamiloval. Bylo to, jako se vrátit domů. Déjà vu. Sahil mi otevřel bránu do své země a já mu to nikdy nezapomenu. Když jsem po sedmi a půl letech odcházel z Londýna oficiálně na sabatádžickou dovolenou, tak jsem se rozhodl i přesto, že jsem měl vztah na dálku ve Španělsku, strávit rok v Indii. Všechno jsem vsadil na jednu kartu, a z jednoho roku byly nakonec skoro dva a do Londýna už jsem se nikdy nevrátil. Stačilo. Myslím, že jsem odešel v ten nejlepší možný čas. Dnes už vím velmi dobře, proč právě Indie. Ta ozubená kola času do sebe perfektně zapadla.



Nějaký čas jsi pobýval i v Americe. Co tě tam zaválo?

Do Ameriky jezdím jako turista. Do New Yorku, Washingtonu nebo Miami. A když jsem pracoval pro Harrod's v Londýně, tak jsem tam byl často vyslán na byznys trip, když jsem připravoval prezentace pro své příští kolekce. V tu dobu jsem žil jako jet setter. Každé tři týdny jsem byl v letadle na cestě někam kvůli práci, nebo kvůli vzdělání, neboť jsem si vysokou školu v Praze dokončoval právě ze zahraničí.

A dovezl sis ze svých cest domů i nějaké to tamní cukrářské nádobíčko?

Ono to bude znít asi trapně, ale ze všech svých cest si vezu nějaké to nádobíčko. Zatímco jiní mají zavazadla plné hadrů, šperků a různých turistických artefaktů a suvenýrů, mé zavazadlo je plné pánví, hrnců, desek, talířů a misek, hrnků a hrnců, kusů mramoru, koření, sušených květín, vidliček a lžiček a tak dále. Ještě že bydlíme ve velkém rodinném domku.

Kdybys měl vypíchnout tu nejdůležitější věc, kterou ses během svých zahraničních štací naučil, která by to byla?

Vybrat jednu věc je strašně těžké, ale myslím si, že právě to, že jste v cizí zemi a s cizími lidmi a musíte komunikovat jiným jazykem než tím rodným, ve vás otevře to třetí oko. V životě vás potom už moc věcí nevytočí. Jste otevření, všude vidíte příležitosti, a ne hrozby, snáz hledáte řešení a tomu, čemu jiní říkají šílený problém, říkáte banální situace. Ve finále zjistíte, že když nejde o život, tak nejde vůbec o nic.

V zahraničí to asi nebylo vždycky úplně růžové, co tě nejvíc deprimovalo?

To je to bohužel tak, že naopak v zahraničí to fungovalo troufám si říct lépe než u nás. Takže to deprimující bylo, když jsem se vždycky vracel po třech až čtyřech týdnech do Prahy na vysokou školu a byl jsem konfrontován například s českými službami, od kadeřnictví až po supermarkety. V Anglii se na vás prodavačka usmě-

je, zeptá se, jak se máte, nechá vás v klidu dát si věci do tašky, usměje se na vás, rozloučí se. U nás to tenkrát bylo tak, že už jenom dostat odpověď na pozdrav bylo vítězství. Zkuste se jen tak úplně někoho cizího zeptat, jak se má. Většina lidí vám vůbec nebude rozumět a chápat, co vlastně po nich chcete. Ale pravdou je, že i toto se u nás mění. A do jisté míry je to tím, že lidi prostě cestují. Všude je chleba o dvou kůrkách, všude se musí makat a myslím, když už se musí makat, že by si to člověk měl užít. A měl by dělat to, co ho naplňuje.

Nepřemýšlel jsi o tom, zůstat v zahraničí napořád?

Na to se mi těžce odpovídá, protože já nejsem moc plánovací typ. Většinou jedním hodně intuitivně a dokážu udělat rozhodnutí, které mé okolí vytočí o sto osmdesát stupňů a kterému nebude rozumět v místnosti vůbec nikdo. Odmítnu byznys za půl milionu, při jakémkoliv náznaku proluk, protahování či švejkování. Takhle to mám nastavené. Život je krátký. Takže jsem skončil v Praze i přesto, že tehdejší přítel žil ve Španělsku. Byla to etapa, nebo perioda, která byla nesmírně důležitá proto, abych dnes byl tam, kde jsem. A potom, kdybych tam zůstal, má milá Terezko, tak bychom se asi nepotkali. A to by byla věčná škoda.

To máš recht, Pepíčku. A když ses vrátil do Čech, kam tě osud zavál?

Pracoval jsem dva roky v Praze, přímo v centru, pro svého bývalého spolužáka. Měl jsem na starosti kavárnu a restauraci. Spolupráce se příliš nevydařila, a od tamtud jsem šel přímo na volnou nohu. Byla to škola života, a za každou facku od boha se děkuje.

Pojďme k soutěži Peče celá země. Znal jsi předtím britský originál?

Znal jsem jej moc dobře, ta soutěž začínala v Anglii myslím v roce 2010, to už jsem tam byl docela slušně etablován. Takže si pamatuju ten trh předtím, než soutěž začala, a také během ní. Hodně se změnil. Vznikl obrovský tlak na profesionály, aby zvýšili standard svého pečení, nejen chuťově, ale i vizuálně. V té době také do Anglie přišly nadnárodní cukrářské firmy, pro které najednou na tomto trhu bylo místo. Lidé

začali vyžadovat kvalitu nad kvantitou. Obrovský boom také nastal, co se nabídky nejen surovin, ale i cukrářského a pekařského zařízení a náčiní týče. V Anglii to vysílala BBC, finále vždy vidělo kolem deseti milionů lidí a víme, že televize jako médium má neuvěřitelnou sílu. Dokáže ve velmi krátkém čase ovlivnit velkou spoustu lidí.

Pamatuji si naše první setkání, kdy jsem ti oznámila, že jsi impozantní zjev, a pak jsem tě vyhodila z tvé šatny, protože jsem ji potřebovala pro svou maminku, která mi tam hlídala čtyřměsíční Sofinku. Vykouzluil jsi ten nejkouzelnější úsměv, jaký jsem dosud viděla, a galantně jsi vyklidil pole. Dodatečně ještě jednou děkuji.

Jak jsi prožíval začátek natáčení? Přece jen jsi žádné podobné zkušenosti předtím neměl. Co tréma? Byla nějaká?

Ano. Tohle bylo to nejelegantnější vyhození a vykopnutí, jaké jsem nejen do té doby, ale doposud ve svém životě zažil. Byl jsem vyhozen, a ani jsem si toho nevšiml. Takhle přesně to má být. Ještě jsem za to určitě poděkoval. Ale teď vážně. Já jsem si naivně myslel, že dostanu nějaké školení, hereckou průpravu, nějaké sezení, kdy dostanu nalejvárnou tipů, jak se dívat, kam se dívat, kde se smát, co funguje, co nefunguje, co dělat když... Nic takového se nestalo. Bylo to přesně naopak. V pondělí, kdy jsme měli zkušební natáčecí den, nás nahnali do stanu, pekla se bábovka a my byli hození, stejně jako soutěžící, do jámy lvové. A ono se to vyplatilo. A trému jsem neměl. Měl jsem něco mnohem horšího. Jsem tam v úloze soudce, rozhodčího. Držel jsem si odstup od soutěžících. Chtěl jsem vynášet své výroky, aniž bych někomu ublížil, ale také aby byly co nejvíc správné ve smyslu pravdivé. My hodnotíme něco tak subjektivního, jako je jídlo, chuť, esteticky. Je to nelehká úloha a myslím, že tu mi nikdo závidět nemusí.

Přihlásil by ses jako soutěžící?

Tak na to mám velmi krátkou odpověď. Je dokonce zaznamenána na kamerách České televize. Ani kdybych měl čtyři promile v krvi, bych se do této soutěže nepři-