



Těsto na kadlátkový (švestkový) štrúdl se dělá z běžných surovin: z hladké mouky, másla, žloutků a smetany. V náplni jsou švestky, mandle, skořice a restované žemle.

Peču sice podle hodně starých receptů, ale mám je v počítači. Žádnou ze vzácných stránek tedy neumažu

Žaneta Kleinová: Naši předkové sladili opravdu hodně

Zámek Čechy pod Kosířem je s její rodinou svázaný více než století. Také Žaneta Kleinová (31) ho zná odmala, do tamního parku chodívala na procházky. Dnes ji s ním ale spojuje cosi jiného: na první pohled nenápadný notes, do nějž si její praprateta, kdysi hlavní zámecká kuchařka, psávala recepty. Díky usměvavé – a úspěšné – blogerce Žanetě je můžete ochutnat i vy.

Jak staré jsou ty prapratetiny recepty?

Více než století. Zapisovala si je, když desítky let vařila pro posledního majitele panství Františka Arnošta z rodu Silva-Tarouca (1890–1943, pozn. red.). Jmenovala se Anatolie Rezníčková a v kuchyni jí tehdy pomáhala má praprababička, její sestra Marianna Pilařová. Jak vidíte, zámek je poměrně velký, stejně jako zdejší park. Proto v něm kdysi s rodinou i obě dlouho bydlely. Denně se vařilo pro hodně strážníků. Také se hodně peklo. V sešitě jsou tedy zapsané hlavně recepty na sladké pokrmy, bábovky, štrúdl, cukroví.

Který jste upekla jako první?

Vánočku. (smích) Přišla mi nejsnazší. Už podle názvu jsem věděla, co budu péct. V kuchařce je totiž řada receptů, které se jmenují na dnešní poměry netradičně. Je tam vidět výrazný vliv němčiny. Jsou navíc sepsané jako zápisky. Musíte je nejdřív pečlivě pročíst, abyste věděla, co budete dělat... Navíc v době, kdy jsem se o vzácné

kuchařce dozvěděla, jsem si nebyla v kuchyni moc jistá. Když jsem začala žít s manželem, uměla jsem upéct jen bábovku. Až on mě naučil vařit. Pak se nám postupně narodily tři děti, musela jsem se v tomhle zlepšit, k čemuž mi hodně pomohl můj blog. (smích)

Kolikrát jste tu první, zámeckou vánočku nakonec pekla?

Šestkrát, už ji nikdo nechtěl ani jíst. Ale chtěla jsem ji mít pěknou na focení a chtěla jsem taky, aby byla dobrá. Což se snad podařilo, čtenářům chutnala. Dodnes má u nich úspěch. Jinak úplně prvním zámeckým receptem, který jsem dala na svůj blog, byly koláče. Daly se upéct, aniž bych musela měnit původní prapratetinu recept na kynuté těsto.

Živí vás váš blog Sladkavaniilka.cz, na němž se objevují také osvědčené dezerty vaší praprababičky a prapratety. Nebojíte se na tak starou kuchařku sahat?

Nebojím, protože ji fyzicky ani nemám. Zůstává dobře uložená u mé babičky. Bydlí v Drahanovicích, asi šest kilometrů od Čech pod Kosířem. Zápísník zdědila právě po své babičce, která ho zase získala v rámci dědictví po bezdětné sestře Anatolii...

Když jsem před šesti lety zjistila, že existuje, táta mi kuchařku naskenoval. Chtěl po mně, abych něco zkusila upéct. Tak jsem mu vyhověla. Peču sice podle hodně starých receptů, ale mám je v počítači. Žádnou ze vzácných stránek tedy neumažu. Babička dědictví pečlivě hlídá, neukazuje je každému. (smích) Kuchařku mi nechtěla ani fyzicky půjčit.

Jak je veliká?

Představte si klasický sešit o velikost A4. Těch receptů tam prapratetička zapsala řádově stovky. Přesně to spočítané nemám.

A byl první váš blog, nebo zjištění, že vaše rodina uchovává takový poklad?

Nejdřív jsem se dozvěděla o kuchařce. Teprve rok nato jsem založila blog, ale nemělo to úplně spojitost se zápisníkem. Chtěla jsem sdílet jak naše rodinné recepty, tak jiné věci. Měla jsem doma malou dcerku Zuzanku a trochu jsem se nudila. Pečení mě začalo bavit. Pročítala jsem nejrychlejší kuchařky, zahraniční blogy, pátrala po nejlepších receptech na sociálních sítích. Občas jsem na nich i něco zveřejnila a holky mi začaly psát, abych se tomu věnovala. Věděla jsem navíc, že po mateřské chci dělat něco jiného než to, co jsem vystudovala. Postupně jsem přesvědčovala muže, že bychom to mohli spolu zkusit. Věnuje se grafice, takže zkušenosti z oboru má.

Vím, že vy jste zase původním povoláním zdravotní sestra. Do nemocnice se nevrátíte?

Určitě ne. Se třemi dětmi to snad ani nejde. Proto – když jsem manžela přesvědčila, že by nebylo špatné věnovat se jídlu – jsme hledali to, co bych přesně mohla dělat i vhodný název firmy. Za procesu jsme vymysleli Sladkou vanilku. Chtěli jsme názvem odkázat na sladké pečení, které jsem si oblíbila. Přičemž jsem v něm hodně používala vanilkové lusky.

A název blogu byl daný.

Název se nám hlavně měl hodit i pro plánované přidružené podnikání. Ale blog jsem zakládala s tím, že budu třeba péct na zakázku. Jenže je to administrativně poměrně složité. Vše přísně hlídá hygiena. Nic pro nás. Nakonec zvítězil blog, na němž jsou vedle zámeckých receptů i další, mimo jiné na kváskové pečení, zpracování mléka.

Nyní podle vás pečou tisíce lidí. Jak dlouho trvá, než na web umístíte hotový recept?





Foto archiv Zaney Kleimov

Foto Právo – Jan Handrejch



Na Velikonoce čekají u Kleinů narození kůzlátek.

Mají tři děti: Vendelín (3), Zuzana (8) a Matěj (5) na snímku pořízeném na schodišti, kudy chodívali kdysi jejich příbuzní.



Klidně několik dnů. Čtenáři mi píšou, že by chtěli těch receptů více, jenže já vážně občas nic nestíhám. Snažím se něco zveřejnit každý týden. Vzhledem k dětem pracuji na etapy. A až se mnou obvykle bývá doma „jen“ jedno, protože další dvě chodí do školky a školy, času nazbyt opravdu nemáme...

Jak jste asi pochopila, nejenže nejsem vyučená cukrářka, neprošla jsem ani žádným cukrářským kurzem. Učím se v procesu, takže od té zmíněné bábovky, vánočky jsem se posouvala až ke štrúdlům, koláčům a drobným dezertům. Pro mé čtenáře to má tu výhodu, že nedělám nic složitějšího, na co musíte mít doma speciální suroviny. Pokrmy zvládne každý alespoň trochu zdatný či zdatná pekař/ka, cukrář/ka.

Ani v případě zámeckých receptů vám doma nic nechybí!

Na jídla, jež jsem zatím na svém blogu zveřejnila, najdete suroviny v každém lépe vybaveném špajzu. Tím neříkám, že můžu sto let starý recept jen tak vzít a hned podle něj péct. Většinou jej přizpůsobuji ještě před realizací chutím současníků. Občas třeba ubírám množství cukru. Ač sama miluji sladké, naši předkové sladili opravdu hodně. Ne každému by to dnes chutnalo.

Dobře, ale přece jen – je v kuchařce typická surovina, kterou doma běžně nikdo nemá?

Na první dobrou mě napadá karmín, což je přírodní červené barvivo vyráběné z vysušených těl hmyzu (*červce nopálového – pozn. red.*). V zámecké kuchyni na přelomu 19. a 20. století se běžně používal, ovšem

Když jsem začala žít s manželem, uměla jsem upéct jen bábovku. Až on mě naučil vařit. Pak se nám postupně narodily tři děti, takže jsem se v tomhle musela zlepšit. A k tomu mi hodně pomohl můj blog

dnes hodně lidí ani neví, co to je... A ještě musíte před zahájením pečení zapřemýšlet nad tím, že je-li v receptu vejce, neznamená to, že je velké jako to vaše dnešní. I tyhle poměry se mohly změnit. Podobné je to s moukou, která mohla být jinak pomletá, bude jinak přijímat mléko, vodu...

Takže s poměry surovin experimentujete?

Nejen to, musím taky myslet na to, že těsta se pekla v pecích, trouby skoro neexistovaly. Proto si záměrně v zápisníku vybírám nejdřív jednoduché recepty a k těm složitějším se teprve propracovávám. Ještě mě k tomuhle tématu napadá, že oproti dnešku se v minulosti v kuchyních nepoužívaly oleje. Běžně se vařilo, peklo, smažilo na sádle a másle. Když k tomu přidáte množství čokolády, mandlí a vanilky, nejenže nešlo o levné pokrmy. Z našeho současného pohledu byly navíc i hodně nedietní, tučné, plné kalorií.

Předpokládám, že takto se jedlo na zámku, v podzámčí asi ne.

Určitě, běžná chalupnice v okolí taky karmín doma neměla. Ani ty mandle, kusy čokolády. Už tehdy byly tyhle suroviny drahé.

Tak mě napadá, vy vždy víte, o čem praprateta píše?

Vím, má velmi úhledný rukopis, až krasopisný. Psala navíc česky, přečtu po ní všechno. Ne všemu ale rozumím, jak už jsem zmínila. Některá slova sice česky znějí, ale jsou převzatá z němčiny a dnes se už nepoužívají. A na samotném začátku studování receptů mi také dělaly problém tehdejší váhové jednotky. Přiznám se vám, že dodneška si vyhledávám danou míru – třeba lot, žejdlík – na internetu, abych vše dobře při pečení přepočítala na gramy a deka.

Co ze zápisníku „frčí“ nejvíc u vás doma? (smích) Jelikož pečou často, děti mají nejraději kupované sušenky. Líbí se jim na nich pestré obaly, podle nichž si taky ty

své dobroty vybírají. Mé výrobky už moc nechtějí. Asi mají tohle druhu sladkého plné zuby. (smích)

Vím, že pocházíte z Olomouce, ale už roky s rodinou žijete v jedné z vesnic u Velké Bíteše na Vysočině. Nestýská se vám po městě?

Ani ne. Nejdřív jsem se sice za manželem přestěhovala z Olomouce do Brna, ovšem táhlo nás to na venkov. Proto jsme začali hledat ten svůj dům. Našli jsme ho v Křižínkově. Máme u něj velkou zahradu, kde roste ovoce, které používám při pečení. Chováme kozy, králíky a slepice.

To zní jako reklama na život na venkově. Ovšem váš web vypadá hodně profesionálně. To je dílo vašeho manžela, grafika?

Ano, po technické stránce má vše na starosti můj manžel. To, co pečou, také vyfotí. Focení je jeho milovaný koníček, jen se kvůli mně vedle přírody věnuje teď také kuchyni. (smích) Pomáhá mi i s provozem

Proti dnešku se v minulosti v kuchyních nepoužívaly oleje. Běžně se vařilo, peklo, smažilo na sádle a másle. Když k tomu přidáte množství čokolády, mandlí a vanilky, nešlo o levné pokrmy

e-shopu, kterému se v posledních měsících daří. Hodně se rozjel před Vánoce, a ještě se nezastavil, což je skvělé. Poslední rodičovská mi už skončila a tohle mě začíná zvolna živit. Baví mě to. Na zboží jsem zprvu sháněla krabice, kde se dalo. Pak začaly v mém okolí docházet a teď je kupuju použité, po paletách. (smích)

A ve všední dny stojíte se zabaleným zbožím na poště a posíláte balíček za balíčkem?

Denně jich je teď kolem dvaceti. A na nejbližší poště mě už zdraví zdálky. (smích) Využívám také jiné doručovací služby. Jelikož prodávám věci spojené s pečením, je vidět, že lidi jsou kvůli pandemii víc doma. Snaží se nějak zabavit, k čemuž krásné věci do kuchyně patří. Hodně se mi prodávají máslenky a nádoby na kvásek. Ani se nedivím. Mě chytlo pečení z kvásku už před lety, domácí chleba je domácí chleba.

Máte pevný termín, do něhož chcete celou prapratetinu kuchařku zveřejnit?



Foto Právo – Jan Handrejch

Zámek v Čechách pod Kosířem býval domovem šlechtické rodiny Silva-Tarouca.



Foto archiv Zaney Kleimov

Marianna Pilařová (1880–1970) na fotce ze zámecké kuchyně, kde se denně vařilo a peklo.

(smích) Nemám, jak jsem říkala, není to tak snadné. Je to rozhodně náročnější než sepsat ověřený rodinný recept. Proto jsem zatím zveřejnila jen malý zlomek. Ale plánuju, že v mé další kuchařce by mohly být jen zámecké recepty.

Blog, e-shop, kuchařka. Co bude dál?

Teď jsem ráda, že žiju. Doma nám také přibývají zvířata. Kozy čekají kůzlátka. Pořád je o koho se starat. Dál se posouváme s mužem „jen“ v tom, že jsme si ve Velké Bíteši pronajali obchod. Chceme tam zatím mít výdejnu zboží z našeho e-shopu.

Žijete více než stovku kilometrů od místa, kde má kořeny vaše rodina. Jak často jezdíte do Čech pod Kosířem?

Tak jednou za rok, za babičkou. Letošní Vánoce kvůli koronaviru nevyšly, tak se za ní snad stavíme po tomhle rozhovoru. A zajdeme i na hřbitov, kde je pohřbená i ta moje praprababička. A do Čech pod Kosířem jezdívám občas i na zámek. Pozve-li mě pan kastelán, ráda mu něco z kuchařky upeču na

jednu z akcí, co tu pořádají. Třeba letos bude zase příležitost, aby každý, kdo má zájem, mohl umění mé praprababičky a prapratety ochutnat.

Blíží se Velikonoce. Chystáte se na ně nějak?

Chystám. Čtenáři mého blogu se mohou těšit na nové recepty, které si budou moct upéct, a nebude chybět ani tematický recept ze zámeckého zápisníku. Trochu se ale obávám, že tak jako minulý rok přijdeme kvůli covidu i o část velikonočních zvyků. Přesto doufám, že ani tak lidi neztratí chuť si upéct třeba velikonočního beránka, perníčky nebo jidáše.

Takže budete péct?

Nejen to, my kolem Velikonoc navíc očekáváme narození kůzlátek, takže tohle bude největší událost u nás a moc se na to těším. Můj program na Velikonoce je tedy jasný: péct, připravovat recepty na blog a starat se o ta naše čtyřnohá zvířátka.

LENKA HLOUŠKOVÁ