



Vařit marmelády není věda. Je to umění.

Je to nevšední příběh svérázné ženy. Odmítá mobil, on-line svět a zisk vnímá jako podružný. V pětatřiceti vyměnila Plzeň za Šumavu, aby tam otevřela úspěšnou Slunečnou kavárnu. Ale i tam jí chyběla úcta či pokora a naopak přebývali turisté. A tak se stěhovala znovu, a pak ještě... Nyní žije na samotě Malga Ciapela v Dolomitech, kde má rodinnou manufakturu. A i přesto, že na obchodní úspěch netlačí, tak jsou její marmelády oblíbené vlastně po celém světě.

Kde se nyní cítíte doma, v České republice nebo v Itálii?

Máme dvě firmy, jedna je u nás, druhá je italská. Ta první provozuje manufakturu a kavárnu na Šumavě, druhá manufakturu a resort v Dolomitech. Půlka rodiny má občanství

italské, druhá české. A podobně je to s trvalým bydlištěm. Každý má dvě občanky. Auta mají české i italské značky, hypotéky české i italské poskytovatele, očkujeme se v Česku, tam také volíme, daně platíme všude. Zaměstnance máme české i italské, doma říkáme v Dolomitech, ale jsme Češi, na tom se nic nezmění.

To vyžaduje odvahu pendlovat mezi dvěma zeměmi a vlastně i identitami. Ostatně nebojácnost jste dala dokonce i do vaší knihy Nebát se a přát si. Bojí se snad lidé něco si přát?

Ano, čím méně čteme, tím méně si přejeme. Příamá úměra. Umět přát si, znamená žít tak nějak pomaleji, zastavit se. Je důležité být občas sám se sebou, díky tomu člověk nepřemýšlí jen povrchně. Bez zpomalení nefunguje kouzelná dimenze mezi srdcem a mozkem, která je určená pro sny a přání. Opakem toho je dnešní rychlý svět on-line, který umí ještě nevyslovené plnit zprostředkovaně, ale mizerně. Životem na síti se proklikáváme ke konci v honbě za „mít“, ale je to o věcech, ne o těch smyslových přáních.

„Stačí dávat světu víc, než od něj očekáváme.“

Co si přejete vy a co plánujete, alespoň pro letošní rok?

Zakotvit v novém „doma“, v dřevěném alpském domě daleko od lidí. A napsat čtvrtou knihu – tentokrát s mojí čtyřletou dcerou. Bude pro děti a dospělé se srdcem na správném místě. Také se chci vrátit se bez úhony z africké expedice, kam brzy na dva měsíce vyrážíme. A pokud možno, tak bych se chtěla vyhnout přednáškám a besedám. Možná se vdám, možná otěhotním, možná... čert ví. Chci si zlepšit čas v závodě na nejvyšší horu Dolomit. Oholit muže, naučit se řídit traktor a být maminkou, za kterou se děti nebudou muset stydět. A rozšířit dolomitský resort.

Sdílette ta přání a plány s manželem?

Zásadně společně! Spolu chodíme na jednání, společně jíme třikrát denně – ač se to možná nezdá, je to pro budování

sounáležitosti zásadní. A proti sedíme všichni pospolu. I se zaměstnanci.

Podnikáte s marmeládou. Vztahují se přání i k ní?

Už pár let ne. Od doby, co jsem uzavřela prodej jak u nás, tak v obchodech od Dubaje přes Londýn, od Curychu po Řím, je marmeláda zpátky tam, kde ji chci mít. Vařím, protože mě baví. Je to pro mě vášeň, umění, hra chutí a ingrediencí...

Ale proč jste se dříve tedy rozhodla pro expanzi?

Systém mě uvrtal do tvrdého podnikání. Když jsem si to uvědomila, tak jsem se rozhodla, že je třeba vrátit se ke kořenům. To znamená nevařit pro zisk, ale pro potěšení. Zisk je podružný. Zásadní jsou pro mě moje dcery, ale také hory a život v nich. Roli v tom sehráli i moje knihy. Marmelády mají jinou úlohu. Přinášejí mi uspokojení z výkonu, pohodu, potěšení – je to něco, jako když jdu běhat nahoru do skal.

Váš přístup k podnikání je tedy dost neotřelý, co byste doporučila těm, kteří chtějí podnikáním začít...

Jít si za svým. Za podnikatelskými sny. Stačí dávat světu víc, než od něj očekáváme. Nejsem si ale jistá, jestli někomu můžu radit. Za podnikatelku se, navzdory všem oceněním, vlastně nepovažuji. Nemám mobil, tablet, kostýmek ani lak na nehty. Nejraději bych nepoužívala ani peníze, ale pořád je po mě někdo chce, tak je musím i vydělávat.

Když jste zmínila ocenění, jsou pro vás důležitá?

Je to nějakou dobu, co jsme si řekli – konec, žádné soutěže, nominace, ocenění. Ničeho takového se neúčastníme ani jako manufaktura, ani moje marmelády, ani já osobně. Vzrušují mě úplně jiné věci, než honba za tituly. Mám je, ano, jsem ráda, ale už bych do toho znovu nešla. Ukázaly, co je vše možné. Kam až se dá dojít. Kam se může i prcek z lesa,

kde nemá ani signál telefonu, dostat. A přiznávám, že mi pomohly ke statisícům klientů, k možnosti cestovat a psát knihy, a v mnohém si určovat podmínky a pravidla. Ale moc mi to i vzalo. Soukromí. Klid.

Vy se tedy za podnikatelku nepovažujete, přesto podnikáte. Co je na tom nejtěžší?

Závist. Kvůli ní, jsem měla často podnikání plné zuby. Také byrokracie. A to, že musím čelit cílenému špinění těmi méně úspěšnými. Lži a podlosti. Ale jinak pohoda.

Hodně cestujete a hledáte inspiraci pro vaše marmelády. Kam se ještě, kromě Afriky, kam míříte nyní, chcete podívat?

Zajímalo by mě Mongolsko a Čína, pak ještě nějaké specifické destinace. A pak už budu vařit s dcerkami a pojedeme nanovo, Japonsko, Aljaška, nebo třeba – tou dobou – už poletíme na Mars.

To zní trochu divoce, skoro s jistou nadsázkou až bláznivě. A jaká je nejbláznivější marmeláda, jakou jste připravila?

Ochutnali jsme stovky druhů marmelád v šedesáti zemích, ale něco tak ujetého, jako vyrábíme my, nikdo nenabízí. Ta s termity v nejpálivější papričce na světě, byla hodně šílená, ale české hygieně by se jistě líbila i marmeláda ze Západní Sahary: sklenice kaktusového medu, kterou jsem vyměnila od umolousaného klučiny u prašné cesty za starou nefunkční





vysílačku, ukradený trs minibanánů a zlaté rozinky, které mi tou nejspínavější rukou nasypal do čepice Berber z pytlíku, ze kterého tou samou rukou ujídal. SZPI by mě nechala popravit, ale byla z toho skvělá marmeláda a nikdo se z toho ani nepodělal, ani neosypal.

To vypadá, že je vaření marmelády docela adrenalin...

Jasně, třeba když vás nahání kontrolní orgány, majitel zahrady, kde česete, nebo roj včel.

Jakou z marmelád máte nejradši?

U nás frčí už dva roky černý rybíz. Ale nejvíce se rodina může utlouct po meruňkové s levandulí.

To tedy používáte zajímavé kombinace surovin, jak vás napadají?

Jde to intuitivně. Musím si k ovoci přivonět, pohladit ho, ochutnat, poznat a pochopit. Vidím ovoce a vím, co z něj bude a co k němu přidat. Neplánuju. Zdlouhavě nevymýšlím.



Jednou o mě jeden britský gastronom napsal, že jak vařím marmelády, tak to není věda. Že je to umění. Asi to tak i je. Projektování a vymýšlení k ničemu nevede, když chybí motivace a inspirace.

Pamatujete se, jak jste prodala první marmeládu?

Chtěla jsem prodat hned tu první, kterou jsem vyrobila v patnácti. Na etiketu jsem si napsala Blančína bezinková

marmoška. Ale ke skutečnému prodeji došlo mnohem později. Muž přivezl ze sadu broskve, já do nich dala mátu ze zahrady, zavařila a ještě ten den vše prodala. Nechápala jsem to. Ten pocit vnímám dodnes. Pak už to šlo samo.

A co v dětství, měla jste marmelády ráda?

Samozřejmě! Babička, léto, zahrada, rybíz a angrešt. To bylo úžasné. Chci, aby takové vzpomínky měla i moje děvčata.



Stalo se někdy, že jste nemohla marmeládu ani vidět?

Jasně, když ji muž připálí v hrnci, protože místo míchání zívá nebo okukuje slečny pod oknem. Nebo když občas některá zlatokopka zaútočí.

To nyní asi nebude tak časté, když jste unikla z Čech téměř mimo civilizaci, kde asi příliš slečen po okny nekorzuje... Kvůli tomu jste ale asi neodešli. Ta proč vlastně?

Odchodem z Plzně na Šumavu to začalo, ale absence úcty, pokory a tradice nás zaskočila. A stále silnější turistický ruch nás vyhnal. Chtěli jsme větší klid. Koupili jsme dům v Novohradských horách, na hranici, bez signálu telefonu a přesunuli tam rodinu i firmu. Pro nás dokonalý svět a tvrdý. Odlehlý. Pak jsem začala být vidět v médiích. Samota vzala za své. Chtěli jsme dál. Vých. Tedy nadmořskou výškou. Dnes máme dům téměř ve výši vrcholu Sněžky. Půl roku nevidíme ani živáčka. Laviny nám padají na kraj pozemku. Když letí dolů, mnohdy napětím nedýchám. Kraj



Kdo je Blanka Milfaitová...

Pochází z Plzně, vystudovala pedagogickou fakultu, pracovala jako úřednice. Absolvovala cukrářský rekvalifikační kurz. Po třicítce se přestěhovala do Srní na Šumavě, kde koupila s rodiči dům, starou poštu. Tu zrekonstruovala a v roce 2010 otevřela Slunečnou kavárnu, vyhledávaný podnik. Tam poznala manžela, začali spolu vařit marmelády, za které sklídila spousty cen, včetně absolutního prvenství ve světové soutěži Worlds Marmalade Awards 2013. V témže roce jí veřejnost udělila titul Osobnost Český Goodwill.

Má klienty na celém světě, v roce 2017 dala na trh 30 příchutí marmelády a ročně naplní přibližně 50 až 80 tisíc skleniček marmelády sedmi velikostí. Vše funguje formou manufaktury. Ručně se sklízí, čistí, vaří, nalévá do skleniček, zavařuje.

Napsala knihy: Příběh opravdové vášně (2014), Příběh psaný do vody (2016), Nebát se přát si (2017), a připravuje čtvrtou, kterou píše se svou starší dcerou. Je vdaná, s manželem Pavlem mají dvě dcery (2) a (4), ke koníčkům patří, kromě marmelády, toulání se po světě a poznávání všeho nového, především lidí, a také dlouhé běhy, lezení po skalách, létání či kolečkové lyže.

je to tvrdý, lidé ctí práci a respektují se. Za každou chybu tu zaplatí tvrdě dvakrát a naučí se mnohé nepotřebovat. Slovo má váhu kamene, děti odřená kolena a třísky v dlaních od divočení.

Opustila jste tedy, co vás štválo. Zůstalo z toho ještě něco?

Připosranost. Přizdisráčství. Politická korektnost.

Nastavování druhé tváře tam, kde vám na první plivli. Toho je! Ale díky tomu, že jsme odešli, tak to vlastně neřeším. Můj svět tady nahoře v Hoře má vlastní pravidla a přináší mi radost. Z rodiny. Z dcer. Z jejich pohazení a pohledů. Z toho, že jsem našla chlapa z těch, co už se nerodí. Vlastně si říkám, že mi ke štěstí nic nechybí. Žiju v něm pět let.

Kdybyste se na sebe mohla podívat cizíma očima, co byste si řekla?

To je hustý, ta je šáhlá! Nemá telefon, silonky a štěstím se furt řehtá.