

Kilian Kirchgessner
Ovocná královna

Na jednu stranu bylo určitě odvážné otevřít kavárnu právě na místě na hony vzdáleném od civilizace. Na druhou stranu nemohlo být toto rozhodnutí zase tak špatné, když jsou Pražáci ochotni nasednout do auta a strávit v něm dvě a půl hodiny cesty směrem na západ, aby se dostali do této šumavské vísky s několika desítkami domků, kapličkou se šindelovou střechou a mlhou, která je tak hustá, že auta se nekonečnou lesní cestou plouží rychlostí chůze. Přijíždějí sem kvůli božské marmeládě, jež se zde vaří ve dvacetilitrových hrncích. Když má kavárna otevřeno, což je jen několik dní v měsíci, je celá vesnice zaplavena zaparkovanými auty.

«Ta uzrála nedaleko odtud», říká Blanka Milfaitová a kývne směrem k jablkům ležícím na kuchyňském stole. Jejich odrůda se jmenuje Šampion, zelená jablka s lehce načervenalými líčky, která zaplňují dvě obrovské přepravky. Venku před oknem pochoduje do nového dne skupinka turistů, kapuce nepromokavých bund stažené hluboko do čela, a uvnitř bere Blanka Milfaitová do ruky škrabku.

Po prvních deseti kilech už pravá ruka ochabuje. Slupky odpadávají v dlouhých spirálách, jedno jablko, dvě jablka, dvacet jablek, první přepravka je téměř prázdná. Je to tichá práce. Blanka Milfaitová skoro nezvedne hlavu, i tak toho moc nenamluví. Je jí 39 let, v kuchyni má na sobě červené tepláky a černé tričko. Hnědé vlasy má sčesané dozadu, aby nepadaly do mísy, která je za pár minut tak plná, že odloží škrabku a vezme si nůž. Přesně šest tahů potřebuje na to, aby jablko rozčtvrtila a vykrojila z něj jádřince. Do oběda bude hora jablek zpracována, rozdělena do 46 zavařovacích skleniček, a Blanka Milfaitová bude stěrkou přejíždět po stěnách hrnců z nerezové oceli a ochutnávat zbytky marmelády, která bude ještě teplá. Trpký tón jablek lehce překrývá karamel, trocha citronu na zvýraznění chuti a aroma sušených brusinek, které se do hrnce přidají až úplně nakonec a marmeláda díky nim získá mírně načervenalou barvu.

Není ženou velkých slov, ani když stojí ve světle reflektorů. Většina Čechů ji zná z televize, ji a její neuvěřitelný příběh. Nedávno byla hostem pořadu, který kopíruje americkou show Davida Lettermana Late Night. Seděla ve studiu zabořená do pohovky, a zatímco si jiní hosté většinou vymyslí několik vtipných hlášek, aby působili co možná pohotově, ona u každé odpovědi na otázku šetřila slovy a ta správná nacházela jen s námahou. Slovo stejně brzy převzal moderátor: otevřel skleničku s marmeládou, kterou Blanka Milfaitová sebou přinesla, a polovinu vysílacího času se nad ní rozplýval. Při závěrečných titulcích byla sklenička prázdná.

Mlhou zastřená vesnice s 200 obyvateli, nacházející se za kuchyňským oknem, se jmenuje Srní. Je tomu již šest let, co se sem Blanka Milfaitová stáhla před zbytkem světa, ten ji ovšem nechtěl nechat odejít. Do Londýna pravidelně posílá balíky, protože anglická královská rodina odebírá marmelády ze Šumavy. Do Prahy zase posílá balíky, když český prezident pořádá státní banket a její marmelády se servírují ve Španělském sále Pražského hradu. A když se blíží zima a Šumava pomalu zapadá do sněhových závějí, vydává se na Sicílii, kde v tuto dobu na stromech dozrávají ty nejkrásnější pomeranče, nic se totiž nakonec nevyrovná sladko-hořké pomerančové marmeládě. Tu nejlepší na světě vyrábí Blanka Milfaitová a od té doby, co je to oficiální, posílá napříč zeměkouli ještě více balíčků. «Ten klid, kvůli kterému jsem sem přišla», říká a usmívá se, «nějak nevyšel.»

Blanka Milfaitové začal právě tady na Šumavě její druhý život. A co ten první? Říká, že ten nestojí za řeč. Na pedagogické fakultě studovala matematiku a fyziku, potom ovšem šla raději pracovat do kanceláře. Jistý příjem, každé ráno do práce a večer z práce, každý rok pár dnů prázdnin a neustálý pocit nespokojenosti. Několik let to vydržela, pak už to nešlo. Dala výpověď, za úspory koupila polorozpadlý dům v této odlehlé vísce jménem Srní. Renovovala, experimentovala s dorty, v přízemí pod obývacím pokojem otevřela kavárnu a jednoho dne do sortimentu zahrnula i vlastně vyrobené marmelády. Začátek jejího druhého života spočíval v tom, že opustila dosavadní konvence a zoufale hledala sebe samu.

Ten den, kdy podnikla první krok na svém kulinářském vzestupu - aniž by to ovšem tušila, šla na poštu. Byl to studený lednový den roku 2013. Četla o cenách soutěže «World's Original Marmalade Awards», které jsou každoročně předávány v Anglii a platí za marmeládové Oscary. Samotná akce je poněkud excentrická, odehrává se na anglickém šlechtickém sídle, které se svojí viktoriánskou pompou vypadá jako z reklamního katalogu prázdninových pobytů ve Velké Británii, ovšem soutěž je precizní i z vědeckého hlediska: porota se musí propracovat všemi zásilkami, každoročně je jich zasláno více než 1500. Marmelády jsou samozřejmě velmi pečlivě roztříděny podle jednotlivých druhů, jenom pomerančové marmelády mají například tři podkategorie: se silnými, tenkými a středními plátky pomeranče. Tam tedy onoho dne zaslala Blanka Milfaitová balík, do poštovního investovala skoro 40 eur. Celkem zabalila deset sklenic: pět různých druhů marmelád a od každého dva kusy, přesně tak, jak vyžadovaly podmínky soutěže. «Myslela jsem, že mně experti napíší pár řádků, v nichž mi sdělí, co jim chutnalo a co ještě můžu zlepšit», říká Blanka Milfaitová. Ale místo tipů na zavařování jí došla pozvánka do Anglie na udělování cen: se svou marmeládou ze sladkých pomerančů se dostala na seznam nominovaných, její marmeláda z klementinek s levandulovými květy získala bronz a její marmeláda s burbonem a vanilkou byla vyhlášena nejlepší marmeládou soutěže. Také celkové vítězství patřilo nové tváři z Česka. Nesměle stála v letních šatech na pódiu, přičemž marmelády vařila necelý rok, zatímco všichni angličtí favoriti, kteří často od svých rodičů převzali malé manufaktury i se starými rodinnými recepty, opodál tleskali. Teď se smí oficiálně nazývat «nejlepší výrobkyně marmelád na světě». O několik měsíců později přišlo další vyznamenání: do soutěže Great Taste, která je také anglickou zvláštností, poslala dva vzorky svých marmelád «pure lemon marmalade» a «pure cherry jam». Celkem došlo 10 000 zásilek a i tady získala Blanka Milfaitová ocenění.

To, co vypuklo potom, dovedlo Blanku Milfaitovou k jejímu druhému útěku: desítky časopisů vyslaly své redaktory na Šumavu, aby s královnou marmelád pořídili rozhovor, referovala o ní dokonce i BBC. Byla hostem ranního programu Českého rozhlasu, Česká televize natočila dokumentární film o ženě, která ze své kuchyně dobyla svět. Sklenice s její marmeládou se prodávaly v Curychu i v pražském lahůdkářství. Londýnská bašta luxusu Fortnum & Mason objednala na Šumavě 1000 sklenic marmelády, které byly vyprodány dech beroucí rychlostí. «Všichni stáli ve frontě», vzpomíná Blanka Milfaitová. «Poptávky velkých supermarketů jsem z principu odmítala. Zásobovala jsem menší obchody, jejich další objednávky byly pokaždé na více a více kusů.» Manufaktura pracovala na plné obrátky a Blanka Milfaitová vlastně mohla v klidu prožívat americký sen, jak dnes říká: větší hrnce, první zaměstnanci, profesionální management kanceláře, ambiciózní provozní oddělení a celý program. «Ale přesně to jsem nechtěla.» Místo toho začala Blanka Milfaitová shánět obytný vůz. Koupila model, který se spíše podobá nákladáku než jednomu z oněch karavanů, které běžně parkují v kempech. Byl devět metrů dlouhý, téměř tři metry vysoký, tři osy, skoro pět tun váhy. Všude, kde nebyla okna, nechala nalepit obrovská loga: zlaté medaile z World's Original Marmalade Awards, ocenění ze soutěže Great Taste a dozadu mezi zadní světlá svoji vlastní fotografii, na níž drží v ruce sklenici marmelády. Vedle toho napsal: «European Marmalade Expedition», «World's winner on tour». To je další stránka Blanky Milfaitové, která se během rozhovoru stává jen velmi pomalu sdílnější a i potom řekne jen pár slov: když přijde na věc, tak umí nakonec i bubnovat jako mistryně světa. Do úložného prostoru nákladáku, který však má rozměry spíše pro dvě motorky nebo menší auto, naskládala zásobu stovek prázdných marmeládových skleniček, několik velkých hrnců a kompletní polní kuchyni i s plynovými lahvemi.

Posádku tvoří tři osoby: Blanka Milfaitová, její přítel Pavel, který studoval ekonomii a dříve působil jako voják, chlap jako hora s širokými rameny a hlavou vystříhanou na krátko, a jejich dcera Eliška, která se na začátku expedice pomalu začíná učit chodit. Vyjíždějí ze Šumavy, prvním cílem je San Marino. Pro každou zem vybrala Blanka Milfaitová jeden druh ovoce, ze kterého chce uvařit marmeládu. V San Marinu to bude kaki. «To, co se prodává u nás ve střední Evropě», říká, «bylo sklizené před několika týdny a potom to dozrávalo někde ve skladech a kamionech. Vařit z toho

marmelády je přece už samo od sebe nepřípustné», říká Milfaitová s přísným pohledem. V San Marinu tedy jede přímo na plantáž, s Pavlem natrhají několik kil ovoce a postaví polní kuchyň. Kaki se lehce zpracovává, nemá semínka a nemusí se loupat. K tomu trochu citronové šťávy, trochu citronového likéru limoncella, cukr, malé množství želírovacího prostředku a šup s tím do zavařovacích sklenic. První marmeláda expedice uvařena. Dalším cílem je Sicílie. Tady samozřejmě jede na pomerančové plantáže nacházející se přímo na Etně, k citronovníkům a mandarinkovníkům. «Když je ovoce zralé», říká, «tak voní až k zbláznění.» Ovšem jejím úkolem, který si stanovila pro Sicílii, jsou opuncie, plody kaktusu se záludnými ostny: experimentuje s nimi, dokud nezíská perfektní kaktusovou marmeládu – půl kila cukru na kilo a půl ovoce je moc sladké. S 200 gramy je to lepší, ještě lepší to je s trochou citronové šťávy a nastrouhanou citronovou kůrou. To je konečně ta marmeláda, která je dostatečně dobrá, aby na ni mohla nalepit etiketu se jménem své firmy a zlatými medailemi z Anglie.

Celý náklad chce dovést zpátky na Šumavu a tam jej prodat, ale místní jí k tomu nedají šanci. Když zase jednou postaví svoji polní kuchyň někde na kraji plantáže, svolá jeden sicilský zemědělec své přátele, aby jim vyprávěl o bláznivé ženě z východní Evropy, která na jeho poli vaří marmelády. Hned na to tam začnou proudit italské ženy, nejprve pomalu, pak s větší odvahou, a dívají se Blance Milfaitové přes rameno. Potom odejdou domů a krátce nato se vrátí se sklenicemi své vlastní marmelády, vyměňují si je a ochutnávají, diskutují o svých receptech, o tom, zda je opravdu nutné přidávat pektin a jaké přísady nejlépe ladí s místními pomeranči. A když pak Blanka Milfaitová jede na další štaci, lepí se na ni často auta a prohlídkováním ji vyzývají, aby zastavila. Zásoby jsou potom rozprodávány po skleničkách. Pod fotku na zadní straně auta nechala lehkomyšlně napsat také svoji emailovou adresu, a tak jí i během jízdy chodí emaily, ve kterých někdo píše, že právě jede za jejím nákladákem, a prosí ji, aby zastavila a prodala mu pár skleniček.

Blanka Milfaitová expedici pečlivě připravila, má trvat přesně jeden rok. Jediné pravidlo: vždy následovat vegetační období. Zatímco na Šumavě už dávno napadl sníh, tak ona nafukuje na kraji plantáže pro Elišku bazének a s Pavlem hledá to nejzralejší ovoce. Tedy: na Gibraltar plody planikových stromů, které jsou rozšířeny ve Středomoří; v Portugalsku kdoule, na Sardinii jahody s rozmarýnem, na Korsice kiwi, malá zajižďka do Afriky, kde v Maroku právě dozrávají berberské banány, ze kterých uvaří marmeládu s medem a rozinkami. V Rumunsku je to marmeláda z lesních jahod, v Turecku fíky s pomerančovou a citronovou šťávou, v Řecku třešně s Metaxou, v Makedonii broskve s citronem, v Albánii černý rybíz, ve Slovinsku broskve se žganje, místní broskvovíci. A ještě severské země: v Estonsku borůvky s medem, ve Finsku černý bez s citronem, ve Švédsku brusinky. Expedice opět pomalu směřuje do střední Evropy: v Nizozemí hrušky s grepem, ve Francii švestky s červeným pepřem a ve Švýcarsku jablka s vlašskými ořechy.

Když se v březnu u anglické soutěže World's Original Marmalade Awards opět blíží konec lhůty pro zasílání soutěžních vzorků, je Blanka Milfaitová zrovna ve Španělsku a zjišťuje, co všechno má na skladě dole ve svém nákladáku. Podruhé vítězí na plné čáře. Bronz pro citronovou marmeládu s vanilkou, pro mojito marmeládu a pro pomerančovou s růžovým grepem a kardamomem. Stříbro pro klementinky s levandulí. A potom zlato: sladký pomeranč se 70-procentní čokoládou (tu pravou čokoládu našla v malé manufaktuře v Toskánsku), citron s broskví a vanilkou, citron se šampaňským a pomeranč s citronem a kardamomem. Osm zásilek, osm medailí.

A když už Blanka Milfaitová navštíví kvůli udílení cen Britské ostrovy, uskuteční i zde pár zastávek svojí marmeládové expedice a hledá vhodné ingredience: v Irsku vaří ostružinovou marmeládu se stoutem, v Severním Irsku cibulovou marmeládu.

V listopadu 2013 jedou Blanka, Pavel a Eliška opět domů na Šumavu, vrací se přesně po roce. Celkem najeli 102 230 kilometrů, navštívili 42 zemí na třech kontinentech. A protože to zároveň byla i mise: ve 29 z těchto zemí uvařila Blanka Milfaitová marmeládu, Pavel loupal ovoce. Při návratu na Šumavu má nákladák o pár nálepek navíc, jsou na nich nové medaile z World's Original Marmalade Awards. A Eliška se mezitím naučila běhat jako malá mistryně světa. «Vlastně k tomu nepotřebujete

nic víc, než přes deset tisíc litrů nafty», konstatuje Blanka Milfaitová, když už je zase doma ve svém odlehlém domečku a vzpomíná na expedici.

Při svém návratu zjistí, že na ni už několik týdnů čeká další objednávka z Anglie, Fortnum & Mason opět objednává obrovské kvantum marmelád. Lahůdkářství z jiných míst Evropy tlačí na další dodávky a Blanka Milfaitová dojde k rozhodnutí, které kromě ní nikdo nechápe: odřekne velké zákazníky, jednou pro vždy, veškeré obchodní kontakty prohlásí naráz za ukončené. Kdo si od ní chce koupit marmeládu, ten musí jet na Šumavu, do vísky jménem Srní, kde má její kavárna otevřeno o sobotách a nedělích, vždy od 10 hodin. Už neposkytuje žádné rozhovory. Ve svém životě neutratila za reklamu jedinou korunu, a přesto to netrvá dlouho a o víkendech se začnou tvořit fronty na dlouhém schodišti, které vede přes strmou zahradu nahoru do kavárny. «Čím méně obchodů nabízí mé marmelády», říká Blanka Milfaitová a rezignovaně se usmívá, «tím více jí pak prodám já.»

Nyní stojí v kuchyni a dívá se na své království, které se velmi zmenšilo. Vestavěná kuchyňská linka pro obyčejné smrtelníky, uprostřed kuchyňský ostrůvek, trouba, sporák, myčka, jen se tu kolem Blanky Milfaitové motá armáda pomocníků. Nejprve je to Bára, která je už dva roky součástí týmu a vede obchod, když je šéfová na cestách. Studovala ekonomii v Praze a fanouškem Blanky Milfaitové je od té doby, co o ní v televizi viděla dokumentární film: je nejmladší. Potom je tu Eva, jejíž děti už odešly z domova, a ona proto nevidí žádný důvod žít nadále v Praze. Je tu už dva měsíce, ve zkušební době, a pokud to půjde dobře, tak nikdy neodejde. Druhá Eva je ze Slovenska. Hana vlastně pracuje ve Stuttgartu a nyní zde jeden měsíc vaří marmelády, aby odbourala stres, který se u ní během práce přes léta nashromáždil. Ještě je tu Miroslav, mladý muž, který vypráví o svém dětství v dětském domově a nyní by se chtěl stát kuchařem. Všichni stojí v kuchyni, těsně vedle sebe a zároveň pracují na řadě úkolů: Eva míchá těsto na větrníky, které půjdou o víkendu do vitríny v kavárně, Blanka Milfaitová krájí jablka, dvě přepravky odrůdy Šampion, Bára míchá karamel pro marmeládu, která má z toho vzniknout, Hana pod tekoucí vodou oplachuje zavařovací sklenice, které budou pomocí trychtýře naplněny vařící hmotou, druhá Eva váže etikety na lýkové provázky, kterými budou sklenice nakonec ozdobeny, a Miroslav klepe řízky, které se budou ve dvanáct podávat k obědu. «Tajemství dobré marmelády», říká Blanka Milfaitová, «spočívá v tom, že se ovoce musí vařit co možná nejkratší dobu. Dále je důležité: k tomu bezpodmínečně patří v přiměřeném množství cukr. A potom by se v žádném případě nemělo zapomenout na pektin.»

Právě to je pro zasvěcené odvěkým sporným bodem: pektin je druh přírodního želírovacího prostředku, který je obsažen v každém druhu ovoce. Některé ovoce, jako například jahody, ho však obsahují velmi málo. Pokud nechcete umělý pektin vůbec použít, pak musíte ovoce velmi dlouho vařit. Ovoce přitom ztrácí nejprve tvar, potom barvu a nakonec i svou chuť. Blanka Milfaitová proto raději přidává trochu pektinu. Když otevřete skleničku její marmelády, tak na vás ovoce doslova vyskočí: má ještě čistší, jasnější chuť, jako byste je právě natrhali.

Z kuchyně vedou dveře do vedlejší kavárny, které jsou během otevírací doby vždy zavřené. Nyní jsou otevřené, u jednoho stolu sedí Pavel. Tam, kde končí rukávy jeho trička, se na bicepsu vlní obrovské tetování, na hlavě má baseballovou čepici. Blanka Milfaitová je ta milá, usměvavá, moc toho nenamluví. Pavel je za drsnáka, toho, který vede chod obchodu. Na počítači odpovídá na emaily a má na starost účetnictví. Občas vstane od svého kavárenského stolku a postaví se v kuchyni. Vynadá Miroslavovi, který paličkou bouchá víc do prkýnka než do řízků, seřve Hanu, jestli chce jenom mluvit nebo taky pracovat, a Evu, která měla už dávno vynést slupky od jablek na kompost. Potom se zase vrátí na své místo v kavárně.

Ve dvanáct hodin je několik stolů sraženo k sobě a prostřeno. Miroslav přináší řízky, jeden připálil, a bramborový salát, a všichni se posadí jako velká rodina, v čele sedí Eliška a netrpělivě se dívá na hrnce, zatímco Pavel má malý proslov, při kterém v partě vítá nováčka Miroslava. Blanka Milfaitová sedí vedle své dcery a vypráví, jak je těžké najít zaměstnance. «Závist», říká potom, «je hrozná česká vlastnost.» Oblast Šumavy je chudá, řada rodin žije z životního minima a ona každému nabízí 1000 Kč na den, v přepočtu 40 eur, což je pro tuto oblast dobrý plat. Čím více se však o ní

píše v novinách, tím méně pomocníků nachází. «Proč bych měl pracovat?», ptali se sousedi. «Jen, abys byla bohatá?» Namísto toho zaklepe každých pár týdnů na dveře nějaký úředník, aby zkontroloval kuchyň, protože opět došla anonymní stížnost: z potravinářské inspekce, hygieny, živnostenského nebo finančního úřadu. Nikdy nikdo nic nenašel, říká Blanka Milfaitová, ale jí to pokaždé stojí minimálně jeden pracovní den. «Znáte tu historku, která se u nás vypráví o závisti?», ptá se. Takže: Čech si stěžuje Pánu Bohu: «Jsi nespravedlivý! Soused má kozu, dává mu mléko a sýr. Já však nemám nic » Bůh na to: «OK. Chceš taky kozu?» A Čech: «To raději ne, to je moc práce, ale chtěl bych, aby jeho koza chcipla.»

Důvod, proč Blanka Milfaitová nakonec našla své spolubojovnice, spočívá v její knize. Jmenuje se *Příběh opravdové vášně* a má tři sta stran. Pod titulkem se opět směje Blanka Milfaitová, opět na dlani balancuje se sklenicemi marmelády, tentokrát jsou to čtyři postavené na sobě. Podtitulek zní *Recepisný cestopis z roční expedice marmeládové královny* a Milfaitová v něm píše o své cestě od frustrované úřednice k šéfové. «34 let jsme měla pocit, že to, co se odehrává okolo mě, je život. Šedý a jednotvárný, jedna monotónní vlna za druhou», píše v knížce a její tón zůstává i dál z velké části patetický. «V měnícím se světě existují tři skupiny lidí: první ani nezjistí, že se svět mění, druhá to sice zjistí, ale nenajde v něm své uplatnění. A třetí, nejmenší skupina se skládá z těch, kteří ty změny utvářejí. Bylo mně jasné: jestli okamžitě nepřeskočím z první skupiny do třetí, tak zakrním, vychladnu a za pár let nebudu o té promarněné šanci ani vědět.» Tyto úvahy jsou doplněny velkoformátovými fotografiemi z expedice: Blanka běží kopcovitým terénem pouště. Blanka stojí na pobřeží a dívá se směrem k horizontu. Obytný vůz s její obrovskou fotografií zaparkovaný na osamoceném místě, v pozadí s vrcholky pokrytými sněhem. Blanka ve večerních šatech při předávání ceny „podnikatelka roku“, Blanka na pomerančové plantáži, zaplavena středomořským světlem. Blanka při vaření «největší marmelády na světě», kdy se jí zdařil zápis do *Guinnessovy knihy rekordů*. Marmeláda váží 150 kilogramů včetně vlastnoručně extra pro tento účel vyrobené sklenice. Mix fotografií, tipů na sebepoznání a receptů na marmeládu se prodává tak dobře, že se stal jednou z nejvíce prodávaných knih v Česku a Blanka Milfaitová tak mimochodem získala další ocenění, tentokrát od svého nakladatelství. Důležitější však je, že kniha osloví její pomocnice: řada z nich poznává v popisu monotónního života své jednotvárné zaměstnání a řada z nich chce aspoň pár týdnů pomáhat ženě, která našla cestu z šedi života. Třeba také najdou při loupání jablek a filetování pomerančů nový životní smysl.

Přitažlivost knížky lze pozorovat i dobrých 300 kilometrů na sever. Obec Mokré má jenom pár domů, radnici a knihovnu, ve které neklidně pobíhá knihovnice mezi regály. Blanku Milfaitovou pozvala na autorské čtení. Za tři čtvrtě hodiny to má vypuknout, ale právě telefonovala královna marmelád, že jí zbývá 100 kilometrů a stojí v koloně. Knihovnice si nervózně mne ruce, všechno je už připravené. Pět knížek, každá zabalená ve fólii, leží před ní na stole, aby je Blanka Milfaitová mohla podepsat. «Vlastně tady chtěla být už před hodinou», říká knihovnice a její hlas zní zoufale. «Chtěla jsem se jí zeptat na tolik věcí!» Návštěva autorky je v rámci života obce Mokré vrcholem roku, a proto čtvrt hodiny před plánovaným začátkem akce je celá obec na nohou: Všichni spěchají do knihovny, někteří pro hosta upekli koláč. Třicet jich sedí v řadách za sebou a dívají se směrem k prázdnému stolu, k kterému snad autorka brzy zasedne; jsou tu postarší dámy i mladé ženy, které nejsou starší než Blanka Milfaitová, a vyprávějí si o drzosti této ženy, která jednoduše nechala svůj starý život za sebou a poslouchala jen své srdce. V očích posluchaček je Blanka Milfaitová hrdinkou z laciného románu, a když nakonec hrdinka dorazí, vítá ji potlesk a obdivné pohledy. Pavel, její přítel, je zde také a přebírá větší část mluveného slova, zatímco Blanka Milfaitová sedí vedle něj a trochu ostýchavě se dívá do publika. Pavel vypráví krátké historky z marmeládové expedice, většinu z nich už na turné čtení bestselleru několikrát vyprávěl. Když potom dámy z publika vyzve k otázkám, tak se zase jako vždy objevují stejné dotazy. Hospodyňky chtějí vědět, jestli používá želírovací prostředky, jaká marmeláda jí nejvíce chutná, zda sterilizuje sklenice. Čtvrtá otázka je ta, která Blanku Milfaitovou vždy znejistí: vybrat dobré ovoce dokáže každý, říká posluchačka, cukr

chutná všude jako cukr – čím jsou tedy vaše marmelády tak výjimečné? Proč právě ony jsou ty nejlepší na světě? Proč je porotci při anonymních degustacích vždy na jistotu zvolí za vítěze? Blanka Milfaitová začne ze široka se zamotanou odpovědí, kterou v těchto případech používá: sama to neví, snad je to tím nadšením, se kterým to dělá, ale každopádně se za tím neskrývá ani tajný recept, ani žádný zvláštní trik.

Než domluví, ozve se jeden muž, jediný, který na akci přišel, sedí v první řadě a je již v důchodovém věku: «Co je to za hloupou otázku», zabručí a škaredě se podívá na ženu, která se ji odvážíla položit. «To přece známe sami: dva kluci se učí hrát na housle. Jeden později skončí u filharmoniků, ten druhý hraje celý život ve vesnické hospodě. Přesně tak je to i u marmelád – jeden to umí, ten druhý holt ne.»

Víc, řekne, k tomu není potřeba vysvětlovat.

Kilian Kirchgessner (1980) sice vyzkoušel spoustu druhů «kouzelných marmelád» od Milfaitové («Jen pomerančovou ještě ne») a i v současné době si jednu vychutnává («Otevřel jsem sklenici rybízové marmelády»), ale žádného favorita nemá. Všechny podle něj chutnají jednoduše «božsky».

Více příběhů k tématům výživy a udržitelnosti si můžete přečíst v reportážích #1 s Pedrem Torresem *Strach ze sóji* od Ruediho Leutholda a *China auf der Zunge* od Hannese Grasseggera (#13).