



OST!
NEC
OVNÍCH
ADŮ
HÁCH!



OST!
NEC
OVNÍCH
ADŮ
HÁCH!



Aktuálně.cz

ZPRÁVY INSIDER NÁZORY MAGAZÍN SPORT VIDEO

MAGAZÍN

Dobré zprávy Kultura Obrazem Video Celebrity Televize Kuriozity



MAGAZÍN

Češka vaří nejlepší marmelády na světě. Zakázky musí odmítat

DNES 7:00

Blanka Milfaitová zavřela své úspěšné obchody v Paříži i Londýně a jezdí karavanem po celém světě a všude vaří marmelády z lokálních zdrojů. Objednávají si je tisíce lidí.



Blanka Milfaitová | Foto: archiv Blanky Milfaitové

REKLAMA

Dovolená.centrum.cz Zájezdy do Londýna nakupujte zde.

REKLAMA

jobs.cz

[Práce](#)
[Kurzy](#)

- [Obchodní manažer - Opava](#)
- [REDITEL VÝROBNÍ](#)
- [Obchodní manažer - Zlín](#)
- [Sales manager - Praha](#)
- [SENIOR ACCOUNTANT](#)
- [RENOMIA - OBCHODNÍ MANAŽER PARDUBICE \(HPP\)](#)

[Další nabídky práce »](#)

REKLAMA

OSOBY
PODNIK
ÚČ
ZDAF

Chci
bez po

F
Fio b

REKLAMA

OSOBY
PODNIK
ÚČ
ZDAF

Rozhovor - Blanka Milfaitová začala dělat marmelády v roce 2012. Netrvalo to ani dva roky a za svoje produkty získala na mezinárodní soutěži The World's Original Marmalade Awards dvě zlaté medaile. Letos na jaře hned čtyři.

Tyhle úspěchy jí změnilы život ze dne na den. Ze všech stran přicházely objednávky a v rodinné manufaktuře v Novohradských horách se pracovalo dvacet hodin denně. Po nějaké době se rozhodla všechny své obchodní kontrakty přerušit a zavřít své obchody v Londýně, Curychu a Paříži.



Blanka Milfaitová

Foto: archiv Blanky Milfaitové

S manželem a roční dcerou vyrazili karavanem do světa. "Řekli jsme si, že by bylo super dělat 'marmošky' na místě z toho nejlepšího a nejčerstvějšího ovoce, které napříč Evropou lze natrhat, nasbírat nebo koupit," odůvodnila svoje rozhodnutí.

Aktuálně.cz: Za pár týdnů se vracíte ze svých cest domů. Kde se právě teď nacházíte?

Blanka Milfaitová: Před pár dny Andorra, nyní Řím, ale mířím na otočku do Čech, převzít nějaké podnikatelské ocenění, a pak zase do letu. Ještě pár tisíc kilometrů mě čeká, ale je to nic se sto tisíci, které máme za sebou.

A.cz: Kolik jste zatím navštívila zemí?

Bude jich čtyřicet, z toho třicet má vlastní kapitolu v knížce, která vyjde na podzim.

A.cz: Která země vám přišla nejnebezpečnější a nejdobrodružnější zároveň?

V podstatě je to všude o respektování okolí a bezpečnosti. Měli jsme ale poměrně nepříjemný konflikt s narkotrafikanty v pohoří Ríf na severu Maroka, na Západní Sahaře mě na tréninku

- [VÝVOJOVÉ TENDENCE NOVÉHO OBCANSKÉHO ZÁKONÍKU](#)
- [Strategické projektové řízení](#)

DOPORUČENÉ

NEJČTENĚJŠÍ



Recenze: Zmizelá je brak, který se umí mistrně přetvařovat



Na smažák zapomeňte! Takhle vaří nejlepší čeští kuchaři



Teplá Praha: Odkryjte tajná zákoutí homosexuální historie



Glosa: Teorie velkého třesku se zacyklila v omlétých fórech



Duševních chorob mezi lidmi přibývá, říká český psychiatr

KOMERČNÍ SDĚLENÍ



Létat je cool!

Chci bez po



OSO
PODNIK
ÚČ
ZDAF

Chci bez po



honilo pár nadřzených dorostenců, ve Skotsku partner musel "přesvědčovat" nějakého úchyla večer v lese, kde jsme chtěli přespat, že nejsme dobrý cíl, a v Belfastu nás komplet vykradli. Od měděných hrnců přes marmelády a oblečení po počítače, hračky, foto vybavení i toaletní papír. Na parkovišti zoo a pod kamerami. Ale jinak pohoda, na to, že 330 nocí člověk spal v autě.



GALERIE (19)

FOTO Jak se vaří marmelády na cestě?

dala do velmi zvláštního ovoce jménem ostružiník moruška, které je v Čechách volně jen na pár schovaných vřesovištích v Krkonoších. Sběr byl náročný, protože keřky mají málo plodů a je třeba bedlivě hledat, ale výsledek stojí za to!

A.cz: V jaké zemi a z jakých surovin byla nejlepší marmeláda?

Já jsem nadšená asi z každé, exotikou voní saharská

A.cz: Která země vás naopak okouzila?

Nejvíce nás vzalo Norsko, dobrodružství jako v Africe, ta neuvěřitelná příroda, úžasné ovoce na marmelády, divočina, rybaření na útesech, táboření kdekoli i v národních parcích, a především minimum lidí. Sen. Víte, že v Norsku jsou jedny z nejlepších evropských plantáží na jahody?

A.cz: To jsem nevěděla. Takže z Norska vezete jahodovou marmeládu?

Bohužel, za polárním kruhem, kde jahody též pěstují, bylo trochu brzo, a než jsem dojela níže, na ty úžasné plantáže, bylo pozdě. A tak jsem se

OSOBNÍ PODNIK
ÚČ
ZDAF

Chci bez po



OSOBNÍ PODNIK
ÚČ
ZDAF

Chci bez po



z berberských minibanánů, jejich kaktusového medu a zlatých rozinek, hodně zajímavá je irská ostružinová s redukcí z pořádného černého stoutu, piva jako řemen. Krásná je třešňová s černým pepřem z řecké Sparty, planiková, opunciová nebo z plodu jménem ostružiník moruška, to jsou velmi zajímavé marmelády. Přiznám se, že ale každé ráno snídám nejraději naši višňovou, malinovou, také tu z lesních jahod nebo meruňkovou s levandulí, která je nepřekonatelná.

A.cz: Marmeláda z piva? To jsem nikdy neslyšela. Kde berete inspiraci pro svoje recepty?

Vymyslím si je. Sice mám hromady kuchařek, rady od babiček z celé Evropy a anglické recepty staré stovky let, ale já si nejraději ty svoje vymyslím. Ostružiny a silné černé pivo s ovocným nádechem, to k sobě jde jako "prdel na hrnec". Paráda.

A.cz: Jak vypadá váš běžný cestovatelský den?

Docela běžně, to znají i jiné maminky s ročními miminky. Brzo ráno Krteček (pohádka) a pak to začne, hledání destinací na ovoce, sběry, tahání polní kuchyně po zahradách, sadech, lesích i na hrady, vaření marmošky, etiketování, odpovídání na stovky mailů denně, psaní na můj web a FB profil, starost o rodinu, e-dohled nad šumavskou manufakturou, výuka Elišky ku střelbě prakem a slaňování, tedy zatím jen teorie, psaní knížky, která má v listopadu vyjít, psaní deníku, úklid auta, návštěvy u velvyslanců, rozhovory pro média, natáčení pro televize, prodej marmošky z karavanu, řízení karavanu a pár dalších drobností, které dokážou den nafouknout na čtyřnásobek.

INFO

Kuchařské hvězdy Česka

A.cz: Vařením

"cestovatelských" marmelád si **vyděláváte i na svoji cestu. Je o ně zájem?**

Kdybych vařila od rána do noci co den



Velký seriál online deníku Aktuálně.cz o nejlepších kuchařích České republiky.

- [Jan Punčochář](#)
- [Jaroslav Sapík](#)
- [Miroslav Kalina](#)
- [Jiří Štíft](#)
- [Zdeněk Pohlreich](#)
- [Roman Paulus](#)
- [Pavel Sapík](#)

a z druhé strany auta to prodávala, stejně by se na ně stála fronta. Nevím, co se děje, ale mám pořád vyprodáno. I v manufaktuře máme permanentně frontu, která čeká na marmelády přes tři měsíce a je v ní několik tisíc lidí. Na expedici se marmošky prodávají víc jak dobře, stačí někde zastavit a počmárané velké auto přitáhne okamžitě první zvědavce a zájemce. A je jedno, v jaké jsem zemi. Někdy mě zájemci sledují autem, dokud

nezastavíme třeba na benzínce nebo křižovatce, jindy si najdou přes internet telefon do auta a zavolají, ať zastavím...

A.cz: Jak vás vlastně napadlo vydat se v obytném autě s manželem a malou dcerou na takovouhle pout'?

Jednou v Provence, kam jezdím na sběr levandule, za námi přišel místní sedlák a nabídl nám bílé broskve. Jen tak. A my si řekli, že by bylo super dělat marmošky na místě, z toho nejlepšího a nejčerstvějšího ovoce, které napříč Evropou lze natrhat, nasbírat nebo koupit. A za dva měsíce jsme odjeli. Zní to jednoduše, ale ty dva měsíce byly velmi náročné na přípravu a samozřejmě výdaje.

A.cz: Trochu mi to připomíná slavné cestování panů Zikmunda a Hanzelky. Inspirovala jste se jimi?

Jejich příběhy znám, a znám i další, mnoha českých cestovatelů, od těch pěšmo po třeba slavného Ingridě. Ani náhodou se s nimi nemohu srovnávat, spíše jim závidím a obdivuji je. Já primárně necestuji, ale hledám ovoce, ze kterého bych vařila. Nezajímají mě turistické cíle, ale lesy s jahodami,



kaktusové háje s opunciami, berberské minibanány před Saharou či švestky na Moravě. Běžný člověk jí proto, aby žil, to přísloví znáte, vidíte, já naopak žiju, abych jedla, a tak mimo marmelády poznávám i lokální kuchyni. V cestopisném receptu Příběh opravdové vášně máme recepty nejen na marmeládu, ale i na jídla s marmeládou. A dost překvapující.



GALERIE (38)

Na smažák
**zapomeňte! Takhle
vaří nejlepší čeští
kuchaři**

A.cz: Primárně vám tedy šlo o vaření.

Smysl je v tom, vzít to nejlepší a správně zralé ovoce přímo na místě, žádný nešetrný sběr, chemické ošetření, příšerný transport a čekání týdny ve skladech, než ovoce "dozraje" bez sluníčka! A tam udělat marmeládu. Jen tak v ní může být i to nádherné sluníčko, čistý vzduch, tuna vitamínů a vůně, kterou z ovoce v Čechách kupovaného nikdy nepoznáte.

A.cz: Myslíte, že to pomůže vašemu podnikání?

Jen to ne, už nyní naprosto nestíháme výrobu a zamítáme veškeré nabídky k rozšíření! To není moje cesta,

hromadná výroba v automatizovaném provozu. Kdybych jela promo tour mé manufaktuře, tak bych jinak přeci nezavírala obchody v Čechách i v zahraničí a neodmítala nabídky, které se jiným českým výrobcům ve světě nedávají. Já chtěla jen poznat to ovoce, které se v Čechách koupit nedá, protože se sem dováží nechutný nedozrálý odpad, co by se jinde neprodal. Jela jsem za sluncem, vodou a vzduchem, za tím, co z obyčejného ovoce dělá zázrak, a přála jsem si z něj vyrobit marmelády, ze kterých si lidé sednou na zadek. Jela jsem se učit a poznávat. Za dvacet let bych doma nenašla to, co jsem měla možnost se

naučit cestou. Jako dřív, také se chodilo do světa za praxí, na zdokonalení.

A.cz: Proč jste ale zavírala fungující obchody v zahraničí?

Nebaví mě honit objemy, handrkovat se s obchody, rozčilovat s jejich personálem, netečným, mnohdy neschopným, a dávat jim všem za to super produkt a peníze! Zavřela jsem přes noc vše, denně jich několik odmítnu a jsem šťastnější. Nejlepší kvalita na světě se u žádného výrobce neprodává na objemy, nejde zaručit nejlepší světovou kvalitu ruční výroby úmorným honem za obraty, za stále bohatším portfoliem obchodů, za uspokojením každého hned a všude. Prodáváme u nás na Šumavě, v jednom téměř rodinném krámku v Praze, a basta. Posíláme i poštou, neradi, ale posíláme do celého světa. Vyloženě.

A.cz: A kdo se teď stará o vaši výrobu doma?

Manufakturu vede moje Baruška. Bankovní inženýrka z Prahy, která mi přišla pomáhat na Pohoří a zůstala. Je děsně šikovná, neskutečně pracovitá a dnes už vlastně patří do naší malé rodiny.



Základ na nejlepší marmeládu na světě

Foto: archiv Blanka Milfaitová

A.cz: Jak jste se vlastně

k marmeládám dostala?

Ty jsem vařila už dříve, bavilo mě je zkoušet, experimentovat, ale opravdu jsem se do nich pustila, až když mně přítel přivezl bednu krásných broskví s krabicí skleniček Weck. Udělala jsem broskvovou s mátou z mé zahrádky a

dala na pult naší Slunečné kavárny, za pár hodin byly fuč, a tak jsem uvařila další.

A.cz: Získala jste pro svoje produkty "nálepku" **nejlepší marmeláda na světě. Jaký to byl pocit?**

OSOB
PODNIK
ÚČ
ZDAF

Chci
bez po

F
Fio b

OSOB
PODNIK
ÚČ
ZDAF

Chci
bez po

F
Fio b

Když jsem vyhrála titul Nejlepší výrobce marmelády na světě a Nejlepší marmeláda na světě, nevěřila jsem tomu. Až když jsem si v Anglii přebírala ocenění a pak viděla v Londýně v nejluxusnějším gourmet paláci Fortun & Mason "můj" regál, došlo mi, co se stalo, co to jedna malá holka ze šumavské samoty provedla. Pak jsem přidala dvě zlaté hvězdy z další soutěže, takových potravinářských Oscarů (Great Taste Awards), a letos světový úspěch znásobila deseti medailemi. Jaký je to pocit? Když vám kus půjčím, pořád bude maximální!

INFO

Máte rádi
Aktuálně.cz?



Hlasujte pro nás v internetové anketě Křišťálová Lupa 2014 v kategorii Zpravodajství. Za každý Váš hlas děkujeme!

[HLASOVAT MŮŽETE ZDE >>](#)

A.cz: Setkala jste se
v souvislosti s tím s někým zajímavým nebo slavným, třeba členem britské královské rodiny?

Potkávám zajímavé lidi z politiky i kultury, s některými si i píšu a u výjimečných etiketa nedovoluje ani uvádět jména v médiích či v reklamě, aby se nejednalo o komerční zneužití. To mám dáno dokonce písemně. Ale jedno vám prozradím. Když jsem měla

mít přijetí u královského dvora v Maroku, kde jsem měsíc vařila, byla jsem nervózní jako pes. Bohužel. Nějak mně nedocvaklo, že královský protokol žádá náročný dress code. Když mě s mým cestovatelským outfitem viděli "na vrátnici", a poté protokolář, jelo se domů.

A.cz: A jaké máte plány do budoucna?

S každým dnem jich je více. Protože jsme oficiální partner české národní expozice na Světové výstavě Expo 2015, mám na mnoho měsíců v příštím roce vystaráno. Také mě čeká druhý díl mé expedice, dál Afrikou a dál Asií a výuka prcka v lezení po stromech, rozšíření jahodové plantáže, kterou realizují spolu s obcí Chlumany v Předšumaví, a založení

OSOBNÍ
PODNIK
ÚČ
ZDAF

Chci
bez po

F
Fio b

OSOBNÍ
PODNIK
ÚČ
ZDAF

Chci
bez po

plantází rybízu a angreštu na mé minifarmě v Pohoří na Šumavě. K tomu druhá knížka, start výroby nové produktové řady a... je toho hodně.

autor: [Petra Jansová](#)

REKLAMY GOOGLE

Gmail pro firmy

Gmail pro vaši doménu díky Google Apps. Na 30 dní zdarma.

www.google.com/apps

Trápí Vás nespavost?

Špičkové složení, silný účinek. Vyzkoušejte! Sleva 30%.

calmin.cz

SOUVISEJÍCÍ

Na smažák zapomeňte! Takhle vaří nejlepší čeští kuchaři
Michelinový kuchař Punčochář neodjíždí. Vaří dál v Praze
Kuchařská hvězda zavádí vegetariánské menu. Myslí ekologicky
Češi? Nejraději mají svíčkovou a řízek, říká Pavel Maurer
Sapík: Dřív bylo na jídlo víc času, teď Češi jedí ve spěchu
Syrové, studené a bez masa. Češi objevují kouzlo raw food



REKLAMA

1 povinné ručení s právníkem na telefonu zdarma [Sjednejte ZDE](#) 

DALŠÍ ZPRÁVY

"Mladé pušky": 20 adeptů na volant ve formuli 1

Do formule 1 míří další várka nové krve. Podívejte se, kteří piloti chtějí doplnit už jistého mladíčka Maxe Verstappena a v příští sezoně bojovat ve světě Grand Prix.

FOTO