

S láskou vaříme, jíme i fotíme – to jsou manželé Bára a Michal. Úspěšný blog je jejich společným dílem.



foodblogger
aneb ten, který
píše o jídle



Atmosféře a chutím Bretaně Bára propadla natolik, že ji připoutaly nejen ke studiu francouzštiny, ale také ke kuchyni.



přivezla, vznikly Obrázky z lásky. „Ve Francii jsem měla víceméně neomezené možnosti, co se ingrediencí týče, a tím, že si Francouzi potrpí na sladkou tečku na závěr každého jídla, jsem mohla stále zkoušet nové a nové recepty a postupy,“ objasňuje úplné začátky blogování Bára. Blog se zároveň stal rodinným projektem – manžel Michal je nejen první ochutnávač Bářiných výtvorů a, jak sám říká, její největší fanoušek. Stará se také o technickou stránku blogu a především je autorem většiny fotografií a videí. Oba jsou původem z jižní Moravy, takže vztah k tradiční kultuře i dobrému jídlu a pití jim ani jednomu rozhodně nechybí.

Z Bretaně do Olomouce

I když původní záměr byl podělit se o zážitky z Francie a seznámit čtenáře s pravou francouzskou kuchyní a kulturou, blog se vyvíjí stejně jako mladí manželé. Ti ho momentálně tvoří v Olomouci, kde žijí, ale jak sami říkají: „Kdoví, kam s námi během následujících let poputuje a jakým směrem bude náš život i blog směřovat.“ Zatím Bářiny výtvoři můžete ochutnat buď tak, že si je sami upečete, nebo tak, že zavítáte do olomoucké kavárny Coffee Library Zbrojnice. A co kromě blogu Báru baví nejvíce? Sbírá kuchařky

FOTO: ARCHIV BÁRY ADAMCOVÉ



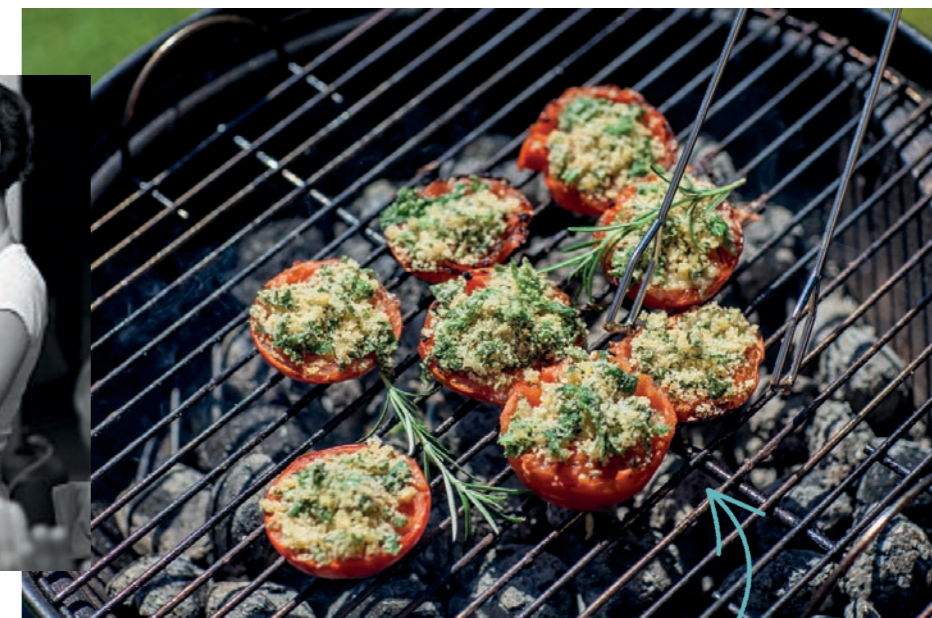
Šťastná absolventka kurzu na tradiční galetky

(spoustu si jich přivezla už z Bretaně, ale má i pár předválečných českých kousků, na které je víc než hrdá) a obecně propadla retro stylu – to prozrazuje na první pohled i design blogu, který se nese v jemné bleděmodré malbě na bílém podkladu. Miluje staré nádobí, které dědí po babičkách a shání po bazarech, a nepřehlédnete ji ani v olomouckých ulicích, kterými se prohání na retro kole. Jejím největším koníčkem jsou inovace receptur. Proč třeba klasické české míša

řezy neupéct po vzoru francouzských mistrů cukrářů? Nikoho tak už asi nepřekvapí, že jestli jí do kuchyně něco ani náznakem nesmí, jsou to náhražky a práškové směsi. Aby ale nedošlo k mýlce – na blog Obrázky z lásky zavítejte i v případě, že si nepotrpíte jen na cukrařinu. Vedle receptu na čokoládové suflé najdete i ten na karlovarské knedlíky.

BARBORA ADAMCOVÁ

Vypadá to, že na co sáhne, to jí jde. Úspěšně studuje francouzskou a anglickou filologii a připravuje foodblog Obrázky z lásky, ale zároveň pečce pro olomouckou cukrárnu. Takže je nejen nadšenec a teoretik, ale cukrářské ostruhy získává přímo „na place“. A ten nic neodpustí. To však evidentně této mladé ženě vyhovuje. Ověř si, co všechno dokáže a získává tak kvalitní základ pro vlastní experimenty a inovace tradičních receptur. www.obrazkyzlasky.cz



Tomates à la provençal

4 porce
příprava: 20 minut

4 zralá rajčata, 5 lžic strouhanky z bílého chleba, 1 větší šalotka, čerstvé provensálské bylinky, čerstvý tymián, 1 hrst čerstvé petržele a bazalky, olivový olej, sůl a pepř

Rajčata ozkrojte na poloviny a položte řezem dolů na rozpálený gril. Strouhanku smíchejte s nakrájenou šalotkou, nasekanými bylinkami a trochou olivového oleje. Rajčata otočte řezem nahoru a posypte touto směsí. Opékejte pozvolna asi 10 minut, až rajčata změkknou.

Obrázky z cest i z kuchyně

V LETOŠNÍM ROČNÍKU FOOD BLOG ROKU SE V KATEGORII OBJEV ROKU URODILY OPAVDU ZAJÍMAVÉ KOUSKY. MY VÁM DNES PŘEDSTAVUJEME PRVNÍ Z NICH, OBRÁZKY Z LÁSKY BARBORY ADAMCOVÉ. JEJÍ LÁSKY TOTIŽ OPAVDU STOJÍ ZA TO.

Text: **Jana Chmelíková**

Bára studuje ve druhém ročníku na Univerzitě Palackého v Olomouci anglickou a francouzskou filologii. Aby nasbírala (nejen) jazykové zkušenosti, vyrazila před dvěma lety v létě jako au pair na bretaňský ostrov Belle-Ile-en-Mer. Tam francouzské kultuře a gastronomii propadla definitivně. Ze všeho nejvíc ji oslovila klasická francouzská cukrařina,

a tak loni v létě na Belle-Ile-en-Mer vyrazila znovu. Tentokrát ale se svým manželem a místo hlídání dětí absolvovala kurz klasických bretaňských palačinek (galettes) a přípravy další tradiční bretaňské speciality – slaneho karamelu (od začátku května si její karamel můžete přes stránky blogu v klasické i vanilkové verzi koupit). Ze zkušeností a receptů, které si takto