

# HASIČI KOLEM NÁS

UNIKÁTNÍ SERIÁL UVNITŘ TÝDENÍKU



Středa 6. června 2018  
samostatně neprodejné

## deník TÝDENÍK Olomoucko

VLTAVA LABE  
MEDIA

Aksamitova 2 www.olomouckydenik.cz

Barbora Adamcová pro Týdeník Olomoucko:

### Vařím s láskou a manželem

Milovnice Francie, dobrého jídla  
a bloggerka žijící v Olomouci. To je Barbora  
Adamcová. Co ráda vaří a peče, jak se  
k psaní blogu Obrázky z lásky dostala  
a kam si v Olomouci zajít na nejlepší  
brownies, se dočtete v rozhovoru  
na stranách 6 a 7.



FOTO: ARCHIV BARBORY ADAMCOVÉ

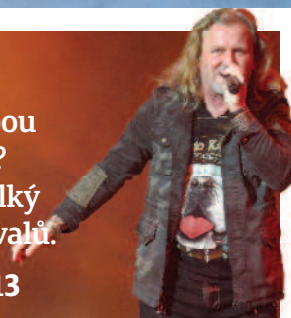
#### ZPRAVODAJSTVÍ

Opraví vlaková  
nádraží  
strana 2



#### TÉMA

Kam za hudbou  
a za zábavou?  
Přinášíme velký  
přehled festivalů.  
strana 12 + 13



#### FOTOREPORTÁŽ

Jakou fyziku  
musejí mít vojáci?  
strana 17



Nový týdeník k dostání na stánku po celý týden



9 772570 965003



## Rozhovor týdne

Po maturitě odjela **Barbora Adamcová** do Francie jako au-pair, kde měla na starosti i kuchyni.

# Na pečení mě baví, že je to kreativní

PETRA PÁŠOVÁ

**Olomouc** – Jak upéct francouzský citronový koláč, skořicové šneky nebo třeba jahodovorebarborový koláč gallette? Pro recepty nemusíte daleko, stačí si otevřít blog Obrázky z lásky manželů Adamcových z Olomouce. Francouzských dobrot, nejen sladkých, tam najdete hned několik desítek. „Na pečení mě baví to, že je to kreativní činnost, mám ráda netradiční francouzské dezerty, které se u nás běžně nedělají. Třeba ráda připravuji tartaletky, kde můžete variovat s příchutěmi a tím, jak budou vypadat. To mě baví hodně. Koláče, to je moje,“ říká v rozhovoru pro Týdeník Olomoucko blogerka Barbora Adamcová.

”

**„Blog vedu pro radost, ne kvůli výdělku a ‚slávě‘. Ráda se k těm receptům vracím, je to taková moje on-line kuchařka.“**

**Francii asi máte hodně ráda.**

Do Francie jsem odjela hned po maturitě jako au-pair. Přemýšlela jsem tehdy, čemu se dál věnovat, a pobyt tam mě doslova dostal. Hlavně francouzská kultura, tamní život. Starala jsem se o celou rodinu a přitom jsem měla na starost i kuchyni. Mohla jsem zkoušet nové recepty a chytlo mě to. Pak jsem se tam vracela každé prázdniny několik let.

**Už tehdy jste si založila blog?**

Ano, ale psala jsem o tom, jaké je to být au-pair, a pak jsem si uvědomila, že víc vařím, než popisuji život chůvy. Bylo to úžasné, měla



**SLADKÁ FRANCIE.** Tartaletky, třešňové piery nebo koláč gallette. Recepty na tyto a další francouzské dobroty najdete na blogu Obrázky z lásky, který spolu s manželem před čtyřmi lety založila Barbora Adamcová. „Koláče, to je moje. Mám taky radost, když se to povede, někdo ochutná a chválí to,“ říká s úsměvem olomoucká blogerka. Foto: archiv Barbory Adamcové

jsem všechno k dipozici, suroviny i kuchyň. Tak jsem zkoušela všechny možné francouzské recepty, abych se je naučila.

**Chutnalo vaši francouzské rodině?**

Byli moc spokojení. (smích) Francouzi hodně lpí na dezertech po jídle, a tak jim vyhovovalo, že jsem jim pekla. Sama maminka byla velká pekařka a cukrářka a naučila mě celou řadu věcí.

**Kdy vás napadlo založit si blog čistě už jen o vaření a pečení?**

To bylo asi před čtyřmi lety. Vrátila jsem se z Francie, několik týdnů nato jsem se vdala a odstěhovali jsme se do Olomouce. Tehdy jsem si řekla, že to změním a nebudu psát o životě chůvy. S manželem jsme si řekli, že budeme psát Obrázky z lásky. Muž mi dělá technickou podporu a fotí.

**Proč Obrázky z lásky?**

Je to jednoduché, protože to, co s manželem děláme, děláme s láskou. Já ráda vařím a pečů, manžel rád fotí, doplňujeme se. Navíc se to hezky rýmuje.

**Být blogerem je dnes celkem moderní, vy jste začínala před šesti lety, v době, kdy blogy u nás ještě nebyly tak moderní.**

Na rozdíl od kolegů blogerů to mám trochu jinak. Mojí prioritou je zatím stále ještě studium na vysoké škole, teď jsem si dokonce udělala semestrální pauzu a na blog jsem nedala ani jeden nový recept. Když to ale porovnáím s lidmi, kteří začínali se mnou, tak kdybych byla vytrvalá a důsledná, byla bych dnes asi jinde. Blog vedu pro radost, ne kvůli výdělku a „slávě“. Ráda se k těm receptům vracím, je to taková moje on-line kuchařka.

**Teď jste si sice dala pauzu, přesto máte v hlavě už nějaké další nápady, jak pokračovat?**

Pauzu mám nejen kvůli škole, stavíme dům a taky čekáme miminko. Potřebovala jsem si odpočinout, ale ano, v hlavě už mám spoustu nápadů. Budu taky péct karmarádce na svatbu, na což se už moc těším. Navíc hrozně ráda sbírám inspiraci, ráda o jídle čtu, ráda si o něm povídám a stejně tak i sleduji pořady o jídle. Je potřeba být v obraze a jít s dobou.

## Kdo je Barbora Adamcová?

- studentka anglické a francouzské filologie na Univerzitě Palackého v Olomouci pocházející z jižní Moravy, milovnice Francie, dobrého jídla a pití a blogerka žijící v Olomouci
- má 23 let
- webové stránky: [www.obrazkyzlasky.cz](http://www.obrazkyzlasky.cz)

Zkoušela různé francouzské recepty a nakonec o nich založila blog Obrázky z lásky. O své zálibě říká:

## činnost, mám ráda netradiční dezerty

### Co teď lidem chutná?

Myslím, že je v oblibě minimalismus, ekologický přístup. Taký sezonní suroviny, lokální, návrat k přírodě.

A to jak v pečení, tak i vaření.

### Co vás na pekařině nejvíce baví?

Asi to, že jde o kreativní činnost, u které se odreaguji. Mám ráda netradiční francouzské věci, které se u nás běžně nedělají. Třeba tartaletky, kde můžete variovat s příchutěmi a tím, jak budou vypadat, to mě baví hodně. Koláče, to je moje. Pak mám taky radost, když se to povede, je to dobré a někdo ochutná a chválí to. (smích)

### Je nějaký recept z vašeho blogu, který máte nejraději?

Protože je teď sezona třešní, tak teď mám třeba chuť na třešňové piery. Jsou to třešně uvařené a obalené v těstě z mouky, vody a opražených oříšků. Je to rodinný a strašně jednoduchý recept. Je lety prověřený a stojí opravdu za to.

”

**„Jídlo mám ráda a mám ráda, když věci spolu fungují. Platí to v životě, i v jídle. Když by něco šlo udělat jinak nebo lépe, tak si toho všimnu.“**

### Dá se v dnešní době blogem uživit?

Dnešní svět je světem internetu. Blogování je hodně v kurzu a je spousta blogů a bloggerů, ale jen ti nejlepší se

### Jahodovorebarborový koláč galette a jak na něj

#### ○ INGREDIENCE

##### Těsto:

200 g hladké mouky  
2 lžíce třtinového cukru  
50 g studeného másla  
2 lžíce ledové vody  
1 vejce

##### Náplň:

2 stonky rebarbory  
100 g jahod  
lžíce citronové šťávy  
2 lžičky škrobu  
lžíce třtinového cukru

1 vejce na potření  
třtinový cukr na posypání

#### ○ POSTUP

- Máslo nakrájejte na kostičky a zapracujte ho do mouky. Přidejte všechny zbylé ingredience a vypracujte těsto. Nechejte asi půl hodiny v lednici.
- Jahody a rebarboru umyjte a nakrájejte na kostičky. V misce je smíchejte s cukrem a škrobem a nechejte odležet. Občas promíchejte.
- Těsto vyválejte na tenký kulatý plát a doprostřed naneste náplň. Snažte se nabrat co nejmíň šťávy. Nechejte asi tři centimetry od okraje volné a ty poté přeložte do středu. Takto připravený koláč nechejte ještě minimálně půl hodiny v lednici odležet.
- Troubu rozehřejte na 170 °C. Vychlazený koláč potřete rozkvedlaným vejcem a posypte třtinovým cukrem. Pečte asi 30 minut nebo dozlatova. Koláč před servírováním nechejte vychladit. Můžete podávat s kopečkem vanilkové zmrzliny nebo jenom tak.



Foto: archiv Barbory Adamcové

tím i živí. Musí na sobě ale pracovat a jít kupředu. Není to tak snadné, jak to vypadá. Je to hlavně o konceptu, mít myšlenku, pěkný design a hezké fotky, to je to, co prodává. Ale člověk musí být důsledný a vydržet.

### Jídlo asi máte ráda. Jak moc jste k ostatním kritická?

Především jsem hodně sebekritická, ale je pravda, že i k ostatním. Jídlo mám ráda a mám ráda, když věci spolu fungují. Platí to v životě, i v jídle. Když by něco šlo udělat jinak nebo lépe, tak si toho všimnu.

### S manželem jste se do Olomouce přestěhovali z města folkloru, ze Strážnice. Jak se vám na Haně žije?

Jsme tady čtyři roky a žije se nám tady hezky. Opravdu. Všude je blízko. Kouzlo Olomouce je v tom, že ač je to velké město, tak ve skutečnosti je to spíš takové velké

malé město. Bydlíme na jeho okraji, u potoka, takže je tam klid, příroda. Přitom do centra se na kole dostanu za deset minut.

### A jak vám v Olomouci chutná?

Jsou místa, která máme rádi. Třeba nejlepší brownies dělají v nově otevřeném podniku Kafe Na Střelnici. Za tu dobu, co tady žijeme, je vidět velký posun a změny k lepšímu.

Olomouc je město, které má velký potenciál, ale který neumí úplně využít. Je tady sice několik skvělých podniků, festival o jídle, ale to je všechno.

### Čím si myslíte, že to je?

Úplně nevím, ale kdosi mi říkal, že to je možná hanáckou náturou. (smích) Hlavně si myslím, že je to strašná škoda, ale vítám každý nový podnik.

INZERCE

### Přijmeme PRACOVNÍKY ÚKLIDU pro zdravotnické zařízení v OL.

Nabízíme HPP, možnost DPP, směny ranní, odpolední nebo dle dohody.

**TELEFON**  
**777 099 406**

