IVETA FABEŠOVÁ

Vše Sváteční

xyz

Vše sváteční

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.xyz.cz
www.albatrosmedia.cz

Iveta Fabešová

Vše sváteční – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2022

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

IVETA FABEŠOVÁ

Vše Sváteční

IVETA FABEŠOVÁ

Vše Sváteční

xyz

© Iveta Fabešová, 2022

Photography © Marek Bartoš, 2022

© NAKLADATELSTVÍ XYZ, 2022

ISBN tištěné verze 978-80-7683-234-3
ISBN e-knihy 978-80-7683-280-0 (1. zveřejnění, 2022) (ePDF)

Věnováno všem, kteří věří ve své sny.

Splynutí tradice s moderním pečením

Respekt! Tak bych asi vyjádřila pocit, který mě provázel po celou dobu, co jsem knihu připravovala.

Ono se to zdá vlastně velmi snadné – dostanete původní text a „jen“ mu dáte moderní ráz. Jenže v tu chvíli se mi hlavou nepřestávaly honit myšlenky, jak moc mohu do knihy zasáhnout. Jak moc mohu změnit receptury a poměry surovin. Jestli upravit vizuální stránku cukroví, nebo nechat tu původní a striktně respektovat autorku.

Uvědomila jsem si však, že nejdůležitější je paní Sandtnerovou ctít a zároveň jí skrz sebe dovolit vstoupit do dnešní doby, kdy se cukrařina posunula a máme spoustu možností, jak z obyčejného zákusku vykouzlit dezert, z něhož se nám bude tajit dech. Do doby, kdy můžeme z těžkých máslových krémů udělat krémy, které budou lehké jako obláček a současně výrazné v chutích.

Ano, dala jsem do knihy kus sebe i část své práce a recepty upravila tak, jak si myslím, že by moderní pečení mělo vypadat.

Pevně věřím, že se Vám bude kniha líbit a obohatí Váš slavnostní stůl. Najdete v ní recepty na klasické cukroví, které dle mého názoru nesmí chybět na žádném vánočním stole. Zahrnula jsem ovšem i recepty méně známé a přidala také dva slavnostní dorty, které už sice vyžadují kus cukrářského umu, výsledek však stojí za to.

Nevzdávejte se, pokud výsledek nebude hned vypadat jako na fotografii. Žádný učený z nebe nespadl a jen praxe z nás dělá mistra.

Přeji Vám, ať sváteční chvíle strávíte v kruhu těch nejmilovanějších, u stolu plného dobrého, s láskou připraveného jídla.

Iveta

Nový příběh ve Werichově vile

To, že se spolu potkáváme na tomto místě, je pro mě splněným snem. V tomto domě se scházeli ti nejlepší lidé, kteří tvořili českou kulturu.

Werichova vila pro mě osobně byla velikou výzvou. Už samotným geniem loci, jenž je všude kolem nás. Věřte, že jsme k tomuto místu a práci s ním spojené přistupovali s obrovskou pokorou a jediným naším cílem bylo vytvořit zde prostor, kde zapomenete na všechny trable a starosti.

L'OR

„Občas nás život zavede směrem, který nám není příjemný.
Ale pamatujme, že klidná voda z nás
kapitány neudělá.“

Werichova vila

V červenci roku 2021 jsme otevřeli – znovu – kavárnu ve Werichově vile. Měla jsem za sebou jedno z nejtěžších životních období. Rozváděla jsem se, přišla o vše, co jsem do té doby vybudovala, a měla pocit, že se mi hroutí svět.

V té době mě paradoxně zachránila pandemie, protože svět fungoval převážně v online prostoru, a tak jsem chvíli mohla fungovat přes svůj e-shop. Bylo však jasné, že to jednoho dne skončí a že bude třeba, abych svou cukrárnu opět otevřela. Ani ve snu by mě nenapadlo, že se mi podaří vrátit se do Werichovy vily.

Jenže se říká, že vše je tak, jak má být. Postavila se za mne Nadace Jana a Medy Mládkových, která provozuje ve Werichově vile muzeum. Ctila původní dohodu, že ve vile má být značka IF a nikdo jiný. Vrátila jsem se tedy na místo, které jsem měla ze všech původních kaváren nejraději a kde mám dnes opravdu pocit, že je to místo, kam patřím.

Přestože se může zdát, že se vše událo lusknutím prstu, zdaleka tomu tak nebylo. Aby se otevření podařilo, bylo zapotřebí úsilí spousty lidí – spousty dobrých lidí, které jsem na své nové cestě potkala a kteří mi pomohli k tomu, abych mohla znovu svobodně dýchat. Nemusím je tu jmenovat, protože oni moc dobře vědí. A z celého srdce jim děkuji.

V mnoha ohledech bylo druhé otevření jednodušší, v některých naopak složitější. Jednodušší bylo určitě v tom, že jsem věděla, jak přesně chci, aby kavárna vypadala, a jakou atmosféru by měla mít. Během deseti let, co tuhle práci dělám, jsem se už hodně věcí naučila a nějak nakonec vždycky fungovaly. Stačilo je tedy pouze překlopit do nového projektu.

Moc dobře jsem věděla, které věci už si dál s sebou nést nechci a raději je budu dělat po svém. Bohužel však byla i spousta takových, o něž jsem se nikdy nestarala, a tak bylo třeba se v nich zorientovat, najít nějaká pravidla a fungování.