

# MÁM RÁDA PŘÍBĚHY VĚCÍ



Zlata Ptáčková

„Když se někdo zeptá, jaké je moje povolání, tak na to teď nedokáži odpovědět, protože těch věcí je moc,“ říká **Petra Burianová**, vítězka televizní soutěže amatérských pekařů a pekařek Peče celá země. „Ta soutěž mě nezměnila. Nevybudovala ve mně něco, co tam nebylo. Čím mi ale mimořádně pomohla, je to, že jsem se dostala do povědomí lidí. Že nějaká Petra Burianová někde v Níhově existuje, že umí péct, a možná neumí jenom péct, ale třeba dělá i jiné věci. Určitě mi pomohla s propagací.“

Pracuje jako moderátorka České televize a tvoří obsah na své sociální síti. „Nemám ráda slovo influencer, takže jsem si to přejmenovala na influenCÉRKA, což mi přijde takové moravské, dobré. Díky nabitě sledovanosti v soutěži jsem se rozhodla, že budu lidem publikovat recepty skrze sociální síť. Je to pro mě nová poloha. Počítačově zdatná nejsem, nejsem ročník, který na tom vyrostl, musely mi pomáhat děti. Nedělám placené spolupráce, jen výjimečně. A když už někde nějaký produkt ukazují, musí mít širší rozměr. Rozhodně to nedělám pro peníze, musím být přesvědčena o tom, že je výrobek dobrý,“ vysvětluje Petra Burianová.

## Kynuté těsto

Bezednou studnicí inspirace v každodenním životě jsou pro pekařku řemesla, české lidové tradice, zvyky a obyčeje a jídla s nimi spojená. Dopustit nedá zejména na kynuté těsto. Podle jejích slov historicky patří do naší země. „Dříve nebyly žádné zákusky, žádné dorty. V chalupách i v městských domácnostech se pracovalo s kynutým těstem. Zabývám se hodně i zvykoslovným pečivem, a to



Moderátorka a influenCÉRKA Petra Burianová.

všechno zpravidla vyrůstá na kynutém těstě. Cukrařina je tu pár desítek let, kynuté těsto odpradávná. I to mě na něm baví. Naši předci z něho tvarovali figurky, zvířátka. Sloužilo jim nejen k jídlu, mělo navíc i svou symboliku.“

V knihovně má řadu starých kuchařek, studuje historii lidové stravy. Jak říká, kdyby udělala nějaký prastarý recept, zřejmě by nám ani moc nechutnal. „Více sladíme, jsme rozmazaní. Inspiruji se starými recepty, ano, ale předělávám je do dnešní doby. Tuhle jsem testovala podmáslový koláč, který naše babičky jen vylily na plech, a to jim stačilo. Ale já jsem z toho vydedukovala, že nám by to nestačilo, takže jsem přemýšlela, čím jej doplnit, abych podpořila tu naši rozmazanost,“ nastiňuje tvor-

bu staronových receptů Burianová s tím, že žádný revolučně nový zákusek určitě nevytvoří, protože vše už bylo objeveno. I přesto, nebo právě proto ji láká pročítat staré kuchařky. „Prvorepublikové učebnice cukrařiny a pekařiny, tam je všechno. Je krásné, kolik jsme měli druhů dortů, které sem patřily, které se pekly v cukrárnách nebo v domácnostech. My jsme teď najeli do módu makronek nebo ztužených mražených pěn a válcuje nás to. Vždyť jsme měli výborné věci, vzhlíželo se k nám a jezdilo nejen za vyhlášenou cukrařinou, ale i tou kuchyní. Doufám, že to přijde zpátky.“

## Kurzy řemesel

Vzhledem k tomu, že se tradiční řemeslný um, úcta k předkům a přirozenosti lidského bytí stává stále větší raritou, rozhodla se Petra Burianová doma v Níhově pořádat kurzy pečení a řemesel. Chtějí s manželem ukázat zájemcům, že stojí za to se řemeslu naučit a pokračovat v něm dál. Že je skvělé vytvořit něco hmatatelného, věc, ve které je nashromážděný čas, cit pro materiál a zručnost. „Odmalička zkouším všechno, protože mě baví příběhy věcí. Když si obleču svetr, přemýšlím o tom, jak vznikl. Ty příběhy věcí jsou pro mě důležité. Tam se asi zrodila moje láska k řemeslům.“

V současnosti ovládá devět řemesel, u kterých si troufá říci, že je schopna věc vyrobit od začátku do konce. „Něco si odlektorujeme sami, ale na spoustu věcí k nám budou jezdit renomovaní lektori z celé republiky. Samozřejmě budu dělat kurzy pečení z kynutého těsta, dále plánuji perníčky, vánočky a třeba i chléb.“ V rámci setkávání se bude plést z vlny, proutí, orobince až po dřevorezbu. Zájemci si budou moci vyzkoušet i draní peří. Některé z kurzů nabídnou také dětem. „Je to vědecky popsáno. Když někdo dělá řemesla, uvádí se trochu do stavu meditace. Tvoří rukama, odpojí mozek, soustředí se na práci. Zpomalí se mu tepová frekvence a vyklidí se. Jehlice, vlna a tři řady před spaním,“ doporučuje Petra Burianová.

S pořádáním kurzů chce začít v období Velikonoc, v plné polní pak od září, kdy jí skončí natáčení s Českou televizí.



Bezednou studnicí inspirace v každodenním životě jsou pro pekařku řemesla, české lidové tradice, zvyky a obyčeje a jídla s nimi spojená.

Foto: archiv Petry Burianové