



Kristína Nemčková

Poprvé vzala vařečku do ruky jako malá a v 17 letech se stala první ženou, které se podařilo vyhrát kulinářskou soutěž MasterChef Česko. Své vítězství bere jako ohromný úspěch, ale pokorně říká, že jde teprve o začátek. Její cestu můžete sledovat na instagramovém účtu [made_by_kristina](#) a na webu [www.madebykristina.cz](#).



Československá kuchařka

VÍTEŽKA SOUTĚŽE MASTERCHEF ČESKO KRISTÍNA NEMČKOVÁ VYDALA KUCHAŘSKOU KNIHU #UPGRADE, KTERÁ JE PLNÁ TRADIČNÍCH ČESKOSLOVENSKÝCH RECEPTŮ.

Co bylo impulzem k psaní takové knihy? Nikdy jsem o vlastní kuchařce nepřemýšlela. Ale díky inovaci tradičního receptu (tekvicový přívarok – nastavovaná dýně), který jsem vařila ve finále soutěže Masterchef, nás v rodině napadlo propojit mě s babičkou a vydat kuchařku s ojedinělým konceptem, který by oslovil široké publikum. Chtěly jsme nabídnout sbírku tradičních receptů pro začátečníky i experimenty a inovace pro ty, kdo se v kuchyni rádi odvážou. Babička je ze Slovenska, já žiju od narození v České republice, proto jsou recepty československé. Celá rodina se pro kuchařku nadchla a kniha vznikla jako rodinný projekt.

Jak jste recepty sbírala a vybírala?

Na začátku jsme si s babičkou sepsaly recepty, které považujeme za skvělé. Ty, které jsme měly na seznamu obě, jsme vybraly do knihy. Uvařily jsme každá přes 50 jídel a pak rozhodovala chuť, fotka nebo komplikovanost receptu. Podle toho jsme vybraly finálních 40, tedy dohromady 79 + 12 základních receptů.

V čem jste recepty inovovala a měnila?

Snažila jsem se jídlo vždy obměnit, aby ten, kdo si knihu koupí, získal dva rozdílné recepty s podobnými surovinami. Někdy jsem však z polévky udělala hlavní chod nebo ze sladkého jídla slané. Recepty jsem vymýšlela „za pochodu“ v kuchyni. Pozorovala jsem babičku, jak vaří podle svého receptu, zapisovala jsem si nápady, a když pak nebyla v kuchyni, pustila jsem se do vaření já. Společné vaření by nefungovalo, babička by zasahovala i do mých receptů. To jsem nechtěla. Vždy jsem jí dala ochutnat až výsledné jídlo. Když si přidala, věděla jsem, že mám vyhráno.

Co pro vás bylo největší výzvou?

Sepsání receptů. A také jsem si špatně zvykla, že když tvořím nový recept, musím vše měřit a vážit. To dalo zabrat i babičce! Co se týče receptů, největší výzva byla inovovat Gemerské gulky, které mi moc nechutnají, ale babička na receptu v knize trvala.

Který z pokrmů máte nejradši?

Chutnal mi můj upgrade segedínu nebo sladké pirohy, ale každý recept jsem připravila s láskou a mám ho ráda.