

ZEĎ ČINŮ

Jak dlouho ještě vydržíte váhat, než vykoučíte za svými touhami? Kolik času ještě můžete ztratit? A co kdyby jednou, až se pro své sny rozhodnete, zjistíte, že je příliš pozdě na jejich dosažení? To byly otázky, které kladli také tito lidé. Věděli, že ztratit čas je také rozhodnutí. Případná prohra pro ně byla méně bolestivá než se nepokusit o nic. A tak vykoučili. Na levé stránce jsou vždy ti, kteří teprve stoupají. Na pravé stránce přehled těch, kteří už dosáhli závratného bohatství. Mnozí z nich ovšem nadále říkají: Více než peníze naplňuje to, že jsme sebrali odvahu a přestali se bát sami sebe. Kým se tentokrát necháte inspirovat vy?



Z HEADHUNTERA LOVEHUNTEREM

„Po škole jsem pracovala jako headhunter a cítila jsem se jako ryba ve vodě. Měla jsem nalézat ty nejlepší kandidáty do středního a vrcholového managementu. Nejvíce mě však bavilo poslouchat jednotlivé osudy... a šéf se zlobil, že s lidmi trávím až moc času.“ Tak vysvětluje **Katarina Němcová** přestup – od headhunterství k lovehunterství. Od lovu hlav k lovu srdcí. Založila společnost Find l'amour, která se specializuje na speed dating, tedy rychlo-seznamování. Zábavný způsob, jak si diskretně a během pouhých pěti minut udělat představu o člověku, s nímž bychom jinak mohli ztratit řadu let. Cesty osudu jsou nevyzpytatelné i v jejím případě... Ze slovenského podhůří se totiž dostala až k newyorské smetaně a dnes má na vizitce „Matchmaker“, z anglického „dohazovač“. Stejně jako firmám podle různých indicií hledala vhodného zaměstnance, nyní hledá na objednávku lidem správný protějšek.

© TEXT: PETR CASANOVA, FOTO: ARCHIV RESPONDENTŮ

„Živím se tím, na co mám přirozený talent a co mě naplňuje,“ říká. „Funguje mi intuice. Vždy jsem přirozeně vycítila, kdo by k sobě šel a kdo ne, jako by to byl můj šestý smysl.“ Důkazem, že to funguje, a to dokonce i přes oceán, je pár, který seznámila a který se bral letos v červnu. On je z New Yorku, ona z Bratislavy.

Její unikátní agenturou takto prošlo už 1500 osob. Se všemi se Katarina zná. Aktuálně pracuje na expanzi seznamky do Šanghaje, Londýna a New Yorku. Říká, že zatím nikdo jiný v Česku nedělá integrovaný matchmaking a neposkytuje tak komplexní servis v hledání, nacházení, randění a udržení si vhodného partnera. „Mne socializace baví. Vystudovala jsem vysokou školu masmédií a komunikace v Trnavě, pak jsem se účastnila studentských a au-pair pobytů v různých částech Evropy. Vidím svět v celku a nezužuji svůj pohled a život jen na jedinou zemi,“ říká jednacířičitelka světoběžnice, která žila také na Tchajwanu, kde se naučila plynule čínsky. „To byla asi ta nejlepší volba. Jinak nejdůležitějším krokem byl New York. Dělal jsem tam marketing časopisu The Golfer a díky tomu jsem se dostala mezi smetanku a do vyhlášených country clubů. Tehdy jsem začala vidět pod kůži úspěšným lidem, kteří sice mají na první pohled vše, ale něco jim občas přece chybí... Mladým a úspěšným pohodářům totiž chyběly partnerky,“ vzpomíná na první průnik do oboru.

„Právě v New Yorku jsem pracovala pro Matchmakerku číslo 1 v celých Spojených státech, pro Janice Spindel. Byla dost agresivní, ale naučila mě spoustu užitečných věcí. Pak už mi zbývalo jen založit si vlastní firmu.“ Proč se jí daří, to vysvětluje takto: „Zvykla jsem si být obklopená ambiciózními lidmi a dělat

DOMÁCÍ ŠTRŮDLARNA

Pro ty, kdo milují závin, je to skvělá zpráva. Skvělý nápad a skvěle realizovaný. **Jakub Kulhavý** profituje ze skvělého místa... Přímo pod českým krumlovským zámekem, v místech dřívějšího severního hradebního opevnění a původní Latránské brány, již ve Café Štrůdl – a pokaždé něčím jiným. Stejně jako restaurace se řídí aktuálním kulinařským kalendářem. Co je zrovna sezonní, tudíž čerstvé, Kulhavý zapéká. Červenci vládli višňový štrůdl s tvarohem (na fotografii), pen ovládne borůvkový s mascarpou a na zář se již chystá štrůdl s lesní houbami, špenátem a nivou. K snídani, lehkému obědu i svačině podávají závin se šunkou, pórky smetanou, kuřecím masem, sušený rajčata a cuketou, které jsou alternativou k tvarohovému štrůdlu s višněmi makovému s mandlemi, ořechovému s povídky. Požádat lze kromě šlehač o domácí zmrzlinu či vanilkový krém.



Kulhavý jde do takových detailů, že omlívá odrůdy jablek. Nejlépe ve štrůdlu prý chutnají jablka Idared a Jonag z Chelčicko-lhenické oblasti. Všechno domácí, od listového těsta po upečené. Sladké stojí 60, slané 75 Kč. Rozšíří se nápad i do dalších míst?