

Jako pavučinka vyhlíží dekorace spředená z jemných linek bílé polevy na perníkovém vějíři, zrcátku a kloboučku (slunečnick se ještě dodělává). Všechno tyto unikáty poputují brzy na světovou soutěž cukrářů Culinary World Cup 2010 v Lucemburku. Kdo je autorem tak čistě provedených tahů? Vykouzlit je umí tmavovlasá a okatá studentka Střední odborné školy Josefa Sousedíka ve Vsetíně Maruška Kolínková...



Zleva: Markéta Václavíková, Jaroslava Londová, Maruška Kolínková, Vsetín

# Krajky utkané z pavučinek

## Hurá do Lucemburku!

Dívčí sny jsou ústředním tématem perníkové soutěžní expozice, kterou s sebou tým ze vsetínské Střední odborné školy Josefa Sousedíka poveze. Je již téměř hotový (viz naše fotografie), ale stále je třeba dopilovat některé drobné detaily. A také vzhled konečného aranžmá. Zatím to vypadá, že jeho základ budou tvořit vybrané dřevěné plastiky.



Na slunečnicku, který bude také součástí soutěžních exponátů, Maruška Kolínková zatím stále pracuje



**D**ozvěděli jsme se, že s komoutkem pracuje jako s perem. „Maruška dokáže udržet linku ve vzduchu, aby šla pěkně do obloučku. A musí si udržet stále tvar! Teprve pak se pokládá na perník,“ vysvětluje Jaroslava Londová, učitelka odborných předmětů a vedoucí kroužku gastro, ve kterém se dívky zdokonalují v oboru cuk-

rářství. Právě ona je strůjkyňí všech úspěchů, jichž její holčiny dosahují na různých soutěžích. Vymýšlí nové tvary a je i autorkou polevy, ze které se dají tyto vlasové linky vytvořit. Společně také zdokonalily potěr, jehož základ tvoří rozšlehané vejce, ale přidávají se do něj ještě další přísady. „Pracovně tomu říkáme džusik,“ směje se studentka Markéta Václavíková. „Velké problémy jsme také měli s bílkovou polevou, protože kvalit-

Další studentky 3. ročníku SOŠ Josefa Sousedíka ze Vsetína, které nás pro změnu připraví vánoční perníkové dekorace: Marie Kovaříková, Zuzana Sýkorová, Adé Palková, Nela Zimková a Vladěna Šerá (zleva)



