

Ve vsetínské škole vrcholí přípravy na světovou soutěž cukrářů



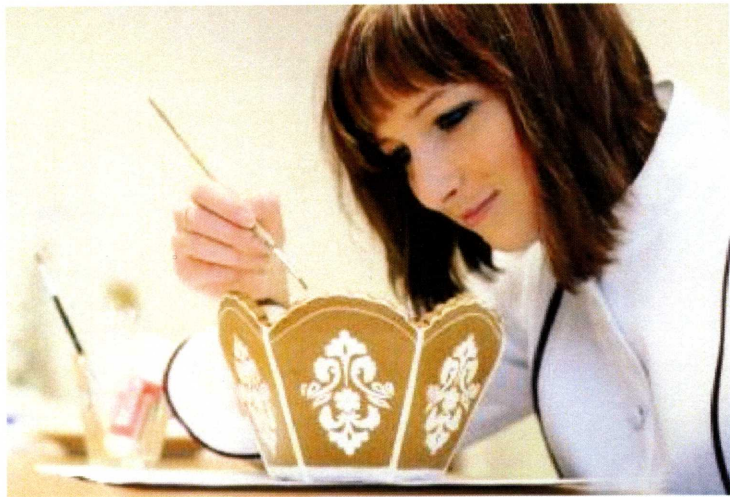
vydáno: 14.11.2010, 13:20 | aktualizace: 14.11.2010 14:45

Vsetín - Dívčí snění. To je název sladké, voňavé prezentace perníků, se kterou chtějí uspět studentky vsetínské Střední odborné školy Josefa Sousedíka Marie Kolínková a Markéta Václavíková pod vedením své učitelky Jaroslavy Londové na letošním ročníku světové soutěže Culinary World Cup v Lucembursku. Na akci představí svůj neobyčejný talent pro jemnou a velmi přesnou práci. Chybět nebude například perníkový krajkový vějíř, zdobený košík či zrcadlo.

Culinary World Cup je čtvrtou největší soutěží na světě, na kterou jezdí nejlepší cukráři a pekaři; koná se jednou za čtyři roky. Letos bude 20. do 24. listopadu, přihlášeno je přes 50 zemí. Žáci vsetínské školy se na ní budou prezentovat poprvé.

"Maruška (Marie Kolínková) po dva roky získala zlatou medaili na mistrovství České republiky. Práce obou (Kolínkové i Václavíkové) je na vysoké úrovni. U nich je ještě jedna schopnost - schopnost se podřídit. Mám vysoké nároky, a pokud cukrářka dokáže splnit moje požadavky, má velkou šanci i uspět," řekla s úsměvem Londová.

Cukrářská práce v sobě podle ní zahrnuje hned několik oborů. Chybět nesmí talent pro estetiku, správný cukrář by měl být i dobrým výtvarníkem. "Měl by umět skloubit několik uměleckých oborů, protože se radíme s dřevorytci, skláři," poznamenala Londová.



Marie Kolínková podle své učitelky disponuje nebývalým talentem právě na zdobení perníků, když například na vějíři dokáže polevou doslova vykreslit krajkou tak, že od opravdové je k nerozeznání. Dlouho přitom neměla jasno, jaký obor půjde studovat.

"Odmalička jsem sice doma pomáhala s pečením, ale když jsem si měla zvolit obor, který půjdu studovat, vybírala jsem mezi kadeřnicí a cukrářkou. Nakonec jsem se rozhodla pro cukrářku a svého rozhodnutí nelituji," svěčila se dívka, která by si v budoucnu ráda otevřela vlastní cukrárnu.

To její kolegyně Markéta Václavíková měla celkem jasno. "Měla jsem ráda sladké, takže rozhodnutí nebylo moc složité," přiznala.

Pět výrobků - klobouk, deštník, zrcadlo, vějíř a košík cukrářky zdobily dlouhé dva měsíce. Na všechny náměty si nejprve vyrobily šablonu z tvrdého papíru. "Kolikrát jsme jeden námět pekly i čtyřikrát. Objevily se třeba bubliny či tmavé skvrny, což nemůže být," podotkla Václavíková.

Přeprava a manipulace s tak křehkým výrobkem je poměrně složitá. Perník totiž nesnese vyšší teplotu či vlhkost. Exponáty pro výstavu tak budou při převozu chránit polystyrenové přepravky. "S výrobky jsem spokojená. Těším se, že odbornou porotu, která je mimochodem složená ze samých mužů, naše práce zaujme. Naši prezentaci ještě doplní dřevěné plastiky," uzavřela Londová.

Autor: ČTK
www.ctlk.cz