

Vsetínské cukrářky míří na mistrovství světa do Lucemburku

Ač si na sladkém už moc nepochutnají, přesto připravují ty nejkrásnější perníky v republice. Studentky Střední odborné školy Josefa Sousedíka Marie Kolínková a Markéta Václavíková pod vedením své dlouholeté učitelky Jaroslavy Londové posbíraly za své cukrářské výrobky řadu zlatých medailí, naposledy letos na mezinárodním mistrovství republiky kuchařů a cukrářů Gastro Hradec. Na podzim budou reprezentovat naši zem na světové soutěži Culinary World Cup 2010 v Lucemburku.



Marie Kolínková přitom dlouho neměla jasno v tom, jaký obor půjde studovat. „Od malička jsem sice doma pomáhala s pečením, ale když jsme si měla zvolit obor, který půjdu studovat, vybírala jsem mezi kadeřnicí a cukrářkou. Nakonec jsem se rozhodla pro cukrářku a svého rozhodnutí nelituji,“ svěřila se štíhlá sympatická dívka, která by si v budoucnu ráda otevřela vlastní cukrárnu. To její kolegyně Markéta Václavíková v tom měla celkem jasno. „Měla jsem ráda sladké, takže rozhodnutí nebylo moc složité,“ přiznává. Obě však mají jedno společné. Dokáží vytvořit takové perníčky, o kterých se ani té nejlepší cukrářce nesnilo.

Neobyčejný talent pro jemnou a velmi přesnou práci odhalila u obou dívek jejich učitelka poměrně záhy – při zdobení perníků na Vánoce. „Dávala jsme se na výrobky žáků a vytipovala jsem si tvůrce těch nejlepších. Pak jsme se začaly cíleně připravovat na soutěže,“ vzpomíná Jaroslava Londová, která ochotně a ráda předala svým studentkám všechny zkušenosti, které získala nejen za svou třicetiletou praxi, ale také je zdědila od svých babiček. Včetně receptu na speciální polevu, díky níž vznikají pod rukama cukrářek vějíře, klobouky a další výrobky s neopakovatelnými vzory podobající se té nejjemnější krajské.

Potom, jak sama říká, je to už jen o fantazii a šikovných rukou. „Inspiraci hledám například v časopisech a kolem sebe. Před minulou soutěží mě inspiroval vnuk a jeho hračky. Určitou hranici vytyčí i podmínky soutěže, které mě nutí, abych se zamyslela. Svou představu pak konzultuji s dívkami, které často doslova chrlí nápady,“ říká Jaroslava Londová.

Své představy pak cukrářky přenáší do reality. Kdo by si ale myslel, že je to otázka několika dnů, je na omylu. Přípravy na takové soutěže trvají týdny a často i měsíce, samozřejmě to vše ve volném čase. „Všechny výrobky se musí nejprve dobře upéct, aby nepraskaly a měly stejnou barvu. To se často nepovede hned napoprvé,“ přibližuje pracovní postup Marie Kolínková. Členové cukrářského týmu si také vytvářejí veškeré formy sami, což je často donutilo i k mnoha zlepšovákům. „Dávno víme, že pánve nejsou jen na smažení. Používáme všechno, co se dá,“ smějí se.

Mladé cukrářky tak mají už nyní plné ruce práce. Na mezinárodní soutěž do Lucemburku totiž odjíždí 20. listopadu. Jaké výrobky ale budou připravovat zatím prozradit nechtějí. „Část kompozice bude stejná jako na mistrovství republiky v Hradci Králové, část ale bude zcela nová a určitě bude originální,“ slibují cukrářky.

Jejich umění se již brzy bude moci naučit i veřejnost. Jaroslava Londová totiž chystá opět kurz zdobení perníčků pod názvem „Domácí cukrárna“, na kterém se zájemci dozví i tajemství jedinečné polevy, která se neroztéká a je podmínkou pro vytváření ohromujících perníkových vzorů.