

*Jako pavučinka vyhlíží dekorace
spředená z jemných linek bílé polevy
na perníkovém vějíři, zrcátku a klo-
boučku (slunečník se ještě dodělá-
vá). Všechno tyto unikáty poputují
brzy na světovou soutěž cukrářů Cu-
linary World Cup 2010 v Lucembur-
ku. Kdo je autorem tak čistě prove-
dených tahů? Vykouzlit je umí tma-
vovlasá 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 slunečníku, který bude
také součástí soutěžních
exponátů, Maruška Kolín-
ková zatím stále pracuje



Dozvěděli jsme se, že s kornoutkem 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 strůjkyň 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 Sousec ka ze Vsetína, které přináš pro změnu připrav vánoční perníkové dekorace: Marie Kovaříková, Zuzana Sýkorová, Adé Palková, Nela Zimková a Vladěna Šerá (zleva)



Inspirativní Vánoce

Účast na světové soutěži v Lucemburku vyžaduje opravdu zodpovědný přístup. A přestože je již dávno rozhodnuto, kdo se na dalekou cestu vypraví, ostatní členky kroužku Jarky Londové neskládají ruce do klína a speciálně pro nás připravily půvabnou perníkovou inspiraci pro nadcházející Advent i čas vánoční. A přidaly také návrh dvě barevná podzimní aranžmá. Díky za pěkné nápady!



ni moučkový cukr dnes nikde nekoupíte a dobří cukráři si ho vozí z Anglie," vysvětluje šéfová. Ale jak říká, dostala „boží vnuknutí“ a poleva se podařila. „Je to ovšem naše malé tajemství. Základ spočívá v technologii, kterou je třeba dodržet. A vše se pak prudce vymíchá šlehačem, hlavně ne pomalu, aby hmota měla správnou konzistenci,“ nechává trochu nahlédnout do postupu, pro který by mnozí „profíci“ i vraždili. Všichni totiž potvrzují, že ani neuvěřitelně zručná Maruška by s běžnou „bílkovkou“ taková kouzla nesvedla. „Je tak šikovná, že jsem jí slíbila, že pro ni vymyslím výrobek na mistrovství ČR,“ vypráví J. Londová. „A povedlo se; Maruška loni získala zlatou medaili a letos úspěch zopakovala. Odborníci nám tedy doporučili zúčastnit se světové soutěže...“

Do Lucemburku, kde se koncem listopadu sejdou světové cukrářské špičky z 50 zemí, jede jako soutěžící Maruška s pěti perníkovými výrobky. A s ní se tam kromě učitelek vypraví i její náhradnice, kamarádka Markéta. Ta zase rozumí těstu a pečení, což je také důležité, protože neobvyklá díla (slunečník, košíček či klobouček) musí držet tvar a důležitý je i hladký povrch. Držme jim tedy palce, aby uspěly.

-fra-



Pardubice nezklamaly

Zajímavé soutěžní klání ve zdobení perníčků se konalo v půli října u příležitosti 14. ročníku největší východočeské výstavy Gastro 2010 v Pardubicích. Zúčastnili se ho studenti oboru cukrář ze středních škol gastronomie a služeb z celé ČR i Slovenska. V určeném limitu museli ozdobit velké srdce a kromě toho s sebou výpravy z jednotlivých škol přivezly zajímavé perníkové exponáty. Vítězové soutěže získali poukaz na bar-manský kurs, dále kurs vyřezávání a další zajímavé ceny. Porota neměla rozhodování snadné, protože všichni účastníci ozdobili medové srdce s velikým vkusem. Výsledky jejich práce jsou jasným důkazem, že tradice pečení a zdobení perníku bude mít v budoucnu šikovné pokračovatele...

-fra-

Hlavně návštěvníky z řad veřejnosti zaujal soutěžní exponát studentek Strednej odbornej školy v Šuranoch (SR) s názvem Matka a Kubko, inspirovaný oblíbeným pohádkovým televizním seriálem



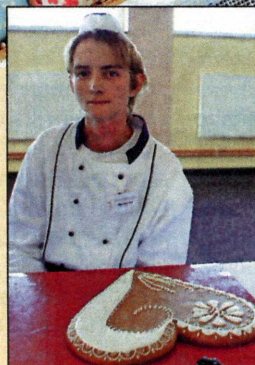
Věřili byste, že základ každé ovečky u salaše tvoří oválný perníček s hlavičkou natřenou bílou hladkou polevou a s kožíškem z „bílkovky“ až neuvěřitelně nadýchané?

Lákavou dárkovou kazetu plnou půvabných zdobených perníčků vytvořila Jana Číperová ze SOŠ a SOU v Městci Králové



Jedna ze soutěžících – Lenka Hyršáková ze Střední školy gastronomie a služeb v Nové Pace

Soutěže se zúčastnil i jeden perníkář – Peter Mikeska ze Střední školy gastronomie a služeb Frýdek-Místek



Knihovnička
RECEPTY 21