

Češi milují sladké a cukrářů proto není nikdy dost

Učební obor cukrář byl oblíbený vždycky. Potvrzuje to učitelka odborného výcviku Ivana Krákorová z tábořské střední školy obchodu, služeb a řemesel. A navíc obliba roste. Ve třetím ročníku je cukrářů jedna třída, ale druháků a prváků už jsou třídy dvě. Češi si libují ve sladkých dobrotách a navíc jsou kreativní. To všechno cukrářům svědčí. Věnují se pestré, zajímavé práci a o zákazníky nemají nouzi.

V prvním ročníku se budoucí cukráři učí vážit, počítat, převádět míry – kilogramy na gramy a naopak. „To dnešním dětem dělá problémy. Bez kalkulačky nedají ani ránu. Kalkulačka je samozřejmě rychlejší, já ji taky používám, ale princip musí být jasný, protože správné poměry surovin jsou základ naší práce. Když se špatně spočítají, zkazí se celý výrobek,“ připomíná Ivana Krákorová.

Cukráři tábořské školy obchodu, služeb a řemesel navíc mají k dispozici moderně vybavené gastrostudio nad školní restaurací Beseda v historickém centru města na Žižkově náměstí. Včetně velké interaktivní tabule, kde si promítají instruktážní videa nebo hledají na internetu inspiraci.

Ve druhém ročníku už se adepti cukrářského řemesla dostanou k samotné výrobě. Učí se vyrábět dortové a roládové korpusy, rakvičky a vaničky pro košíčky. Třetíci už zvládají komplexní výrobu, zdokonaľují se ve zdobení a připravují celé dorty, které se tu vyrábějí i na zakázku.

Staré dobré recepty

V Táboře bylo zvykem objednávat si ve školní cukrárně vánoční cukroví nebo si chodit každý čtvrtek do Besedy pro učňovské zákusky. V tom ale musela škola polevit. „Zájem nabýval tak obrovských rozměrů, že už to kolidovalo s procesem výuky. My potřebujeme, aby se žáci učili různé dovednosti, nemohou tady jen rutinně dělat kvanta vánočního pečiva nebo každý čtvrtek žloutkových věnečků, které si tu lidi nakupovali i do přepravek. Takže sice vyrábíme, ale hlavně pro zaměstnance naší školy. Letos jsem doma prohledala mamčiny staré sešity s recepty a doplnili jsme škálu o některé druhy jako třeba išelské dortíky. Klasika jako jsou pracny, rohlíčky, linecké, vosí hnízda, košíčky, ořechy nebo kokosky samozřejmě nechybí,“ potvrzuje Ivana Krákorová, že v těchto dnech ve školním gastrostudiu stejně jako každý rok nechybí typická předvánoční vůně. Není divu, že o zdejší výrobky je obrovský zájem. Budoucí cukráři se učí pracovat s poctivými surovinami, skutečným máslem, nic se tu neošidí.



Historický dům vedle děkanského kostela na tábořském Žižkově náměstí – v přízemí je školní restaurace, v prvním patře školní cukrárna a v historickém sklepení minipivovar a výstavní síň.

V těchto dnech navíc učňovské gastrostudio zaplnili Mikuláš a čerti. Žáci vyrábějí zdobené perníky, které budou prodávat 4. prosince na školní mikulášské akci zaměstnancům a svým spolužákům. „I to je pro žáky důležité, baví je to, vidí odezvu na svou práci,“ říká Ivana Krákorová. Stejně se s výrobky zdejších cukrářů setkávají návštěvníci Burzy škol, výstavy Vzdělání a řemeslo na budějovickém výstavišti nebo dnů otevřených dveří přímo ve škole. Nejbližší bude brzy po Novém roce – 15. ledna.

Úspěchy na Gastrofestu

Nedávný Gastrofest v Českých Budějovicích navíc potvrdil, že dovednost budoucích tábořských cukrářů výborně obstojí i v konkurenci. Žákyně školy Nikola Nováková zvítězila v kategorii dortů a minide-

zerty Nikoly Káškové ze třetího ročníku skončily na stříbrné pozici. „Téma znělo Ovoce po celý rok. Snažila jsem se najít chuť pro každé roční období. Třeba začátek jara značí ještě určitou zimovřivost, takže k tomu jsem tvořila košíčky s hruškou i špetkou hruškovice a slaným karamellem,“ popisuje úspěšná Nikola Kášková. Kombinace chutí právě letí, tedy i sladké a slané kombinace.

K podzimu zas patřily dezerty matcha tea – s využitím zeleného čaje vznikly pláty zelené barvy a z nich pak jednotlivé dezerty plněné uvnitř mascarpone a malinovým želé. Létlo značila svěžest a k té patřil košíček s citronovým krémem lemon curd. Využívá se nejen šťáva, ale i kůra z citronu.

Pokračování na straně 14



Ivana Krákorová ukazuje perníky, které vyrobili budoucí cukráři.



Úspěšná cukrářka Nikola Kášková ze Soběslavi, její oceněné minidezerty a také vítězný dort Nikoly Novákové.

