

Hana Kunczиковá



# Drak,

kteří vám neuletí

Ludmilu Jařabovou zastihnete v její cukrárně v Kravařích den co den, pokud zrovna není na cestách za zbožím nebo za novou inspirací. Jsou to především její nevšední nápady, co přineslo podniku věhlas v blízkém i širším okolí. Nutno ovšem podotknout, že v tom není zdaleka sama. Vydatnou pomocnicí je jí dnes také dcera Hanka Kunczиковá a velké zásluhy samozřejmě nelze upřít ani celému týmu šikovných spolupracovníků. Především bez jejich nasazení by se něco takového vybudovat nikdy nepodařilo.

**P**ostavit existenci na zajímavých nápadech a netradičních výrobcích není snadné. Vždyť základem prosperity je dnes zboží dodávané na trh ve velkých sériích. Ovšem právě tato skutečnost nahrává šikovným cukrářům do karet. „Neustále totiž přibývá zákazníků, kteří žádají něco extra, co se v obchodech jen tak nesežene. A v případě dětských dortů to platí dvojnásob,“ prozrazuje L. Jařabová. Vždyť přece každý chce své ratolesti překvapit něčím neobvyklým. Tak proč jim kupovat výrobek, jakých jsou

plné supermarketů?“ Takový přístup klade zvýšené nároky na dovednost, ovšem nakonec rozhoduje hlavně finální cena. „Ale najdou se také klienti, kteří neváhají zaplatit značné částky. „Nedávno jsme například stavěli dort v podobě hradu pro panenku Barbie. Byl obrovský, s několika věžemi, hradbami a mohutnou bránou. Obrázek roztomilých blondýnek vyhlížel z každého okénka té sladké stavby,“ směje se L. Jařabová. Jak sama říká, takové zakázky jsou poměrně výjimečné, nicméně pohled do chladicího boxu



**1** Základ tvoří kosočtverec. Lze jej upéct ve speciální formě, nebo ho vykrojíte z běžného plátu



**2** Jedenkrát prokrojený a tvarohovým krémem spojený korpus potřete rovněž na povrchu



**5** Dlaněmi dort potažený marcipánem pečlivě vyhladíte a přesahy při spodním okraji odkrojíte



**6** Práci s vyhlazováním si usnadníte, když povrch modelovací hmoty pokropíte trochou jedlého oleje



**9** Jednotlivé díly z modelovací hmoty k sobě lépe přilnou, potřete-li je trochou vody



**10** Sestavte oči, přidejte řasy, obočí, nosík, růžové tvářičky a také pěkně tvarovanou pusinku



**13** Speciálními tvořičky a vykrojuvátky vytvoříte drobné kvítky a hvězdičky, jimiž draka ozdobíte



**14** Nakonec dotvoříte ocas, jehož základ tvoří hnědá „nudle“. Přidejte pár mašliček a střípaců

## Rychlý kakaový piškot

6 vajec, 180 g cukru krupice, 200 g hladké mouky speciál, 0,5 balíčku kypřicího prášku, 40 g kakaového prášku

Vejce vyšlehejte s cukrem do podoby husté pěny a zlehka do ní zamíchejte prosátou mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem. Nalijte do důkladně vytřené a moukou vysypané formy a pečte při 180 °C asi 40 minut.

## Lehká tvarohová náplň

500 g jemného tvarohu v krabici, 100 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 2 lžičky práškové želatiny, 200 ml vody, 200 ml smetany na šlehání, kůra z 1 omytého citrónu

Želatinu nechte rozpustit v horké vodě (do 70 °C). Utřete tvaroh, moučkový cukr, vanilkový cukr a strouhanou citrónovou kůru (strouhejte výhradně jen žlutou povrchovou vrstvu, jinak by náplň zhořkla!) a do hmoty zamíchejte rozehřátou želatinu. Nakonec zlehka vmíchejte ušlehanou smetanu (šlehačku).



**3** Připravte si celou škálu kousků obarvené modelovací hmoty, největší podíl tvoří žlutá



**4** Ze žluté hmoty tence vyválejte velký plát, který opatrně přenesete na povrch dortu



**7** Použit lze i speciální plastové hladítko. Ke koupi je u specializovaných prodejců jako jiná tvořička



**8** Z obarvené hmoty vytváříte i větší počet mašliček (bábrlat), bílé a modré oči, hnědé obočí...



**11** V lisu na česnek vytvoříte efektní střípce, kterými ozdobíte rohy draka i konec jeho ocasu



**12** Ve střípacích lze kombinovat třásně různých barev. Opět se lépe mírně navlhčené

## Mléčná modelovací hmota

700 g moučkového cukru, 500 g sušeného mléka, 175 ml studené vody, mandlové aroma, barviva

Všechny ingredience spojte v misce a vyhnětte do podoby vláčné hmoty, kterou obarvíte trochou barviva. Krátkodobě ji můžete skladovat v chladničce zabalenou v mikrotenu.

nám napověděl, že atypické dorty jsou dnes opravdu v kurzu. Sami jsme mohli zrod jednoho z nich sledovat krok za krokem a ještě jsme stranou přihlíželi pod ruce jedné ze zdatných cukrářek, která dokázala během krátké chvíle přivést na svět celou postavu Šreka (viz snímky vpravo). „Se zajímavými nápady musíme být vždy o krok napřed,“ prozrazuje L. Jařabová. „Konkurence nespí, monitoruje naše počínání a také pilně kopíruje. My máme ovšem velkou výhodu, naše děvčata dokáží přivádět na svět stále nové věci...“

Kontakt:

Cukrárna Jařabová  
Opavská 89, 747 21 Kravaře  
Tel.: 553 671 379  
E-mail: cukrama@jarabova.cz



Dorty s dětskými motivy patří k nejoblíbenějším, a to nejen u našich ratolestí. Při jejich tvorbě se využívá také nejedna profesionální či domácí cukrářka. A co se líbí dětem? „Především záleží na věku,“ upřesňuje L. Jařabová. „Ti malí milují zcela jednoznačně pohádkové motivy, autička a postavy z kreslených seriálů. Ti odrostlí zase ocení sladký mobil, počítač, oblíbené jsou dorty zdobené předtištěnými obrázky či fotografiemi na jedlém papíru.“

## Bezva finta

Nudličky ze sladké modelovací hmoty vytvářené pomocí lisu na česnek mohou dokonce hýřit různými barvami. Tohoto efektu docílíte snadno. Stačí, když vytáčené proužky jedné barvy neoddlíte nožem, ale přidáte do lisu jinak zbarvený kousek hmoty a rovněž jej protlačíte přes mřížku. Nakonec dvoubarevný chomáč odkrojíte.

