



Princezny na výstavě v kravařském zámku mají šaty ze sladkého mléčného marcipánu

Pohádkový svět MARCIPANU

NAPSALA: MICHAELA MATUŠTIKOVÁ
FOTO: CAMPOS

„PŘIJEĎTE V ÚTERÝ, TO MÁME VOLNĚJI,“ DOPORUČILA MI CUKRÁŘKA LUDMILA JAŘABOVÁ. JESTLI TENHLE FRMOL BYL „VOLNĚJI“, JSEM RÁDA, ŽE JSEM NEPŘIJELA V PÁTEK.

V krámě se střídá zákazník za zákazníkem, zvoní telefony s objednávkami, v dílně dokončuje směna své úkoly.

A „šéfka“, jak jí tu říkají, je ve svém živlu. Pečení ji baví už víc než čtyřicet let.

„Hned po mateřské jsem chtěla na cukrářinu živnostenský list, ale na národním výboru mi řekli: Kdybyste chtěla opravovat deštníky, to by šlo, ale na potravinářskou výrobu to nejde.“

Paní Ludmila stejně péct nepřestala. „Pekli jsme celá rodina, doma, práce byla spousta,“ vzpomíná.

Tehdy se v Československu většinou prodávaly, jak paní Ludmila říká, státní zákusky. Všechny byly stejné. Když se po listopadu 1989 poprvé dostala do Rakouska, stála

s manželem ve Vídni před cukrárnou a nemohla odtrhnout oči. Manžel, dobrák, povídá: „Takovou cukrárnu bys chtěla, vid?“ „Ne, já bych chtěla dělat takové zákusky, jako mohou dělat tady. Podívej, oni tam dávají čerstvý ananas, jahody, mandle...“ odpověděla mu Ludmila.

Teprve když vyjela vícekrát do zahraničí, viděla, jaké formičky, vykrajovátka a mnoho dalších pomůcek tam mají cukráři k dispozici. Trvalo ještě dlouho, než se objevily i na našem trhu. „Kdysi jsem otiskla hlavičku panenky do moduritu a měla jsem formu na marcipán. To už je našťástí pryč,“ usmívá se. Zvykla si cestovat dvakrát do roka na světové cukrářské výstavy do Paříže a do Itálie a tvořitka si odtud, kromě inspirace

a novinek, přivážela. Dodnes platí, že světové cukrářské novinky si do pár týdnů mohou dopřát i zákazníci v Kravařích u Opavy.

JESTĚ VEZMU JEDNU

Cukrárnu začala budovat hned, jakmile se naskytla příležitost pronajmout si prostory. Zadaptovala za pomoci manžela bývalou lékárnu a začala hledat zaměstnance. Původně si představovala tak šest lidí. „Pořád jsem si říkala – ještě vezmu jednoho člověka a už se nebudu sama tolik honit.“ Dnes pracuje v cukrárně třicet čtyři lidí.

„Když jsme otvírali, já už jsem své zákaznický měla. Jen začali chodit do jiného domu,“ vysvětluje paní Ludmila. S hledáním zaměstnanců byla potíž. Nebyli cukráři. Tak

si z žen, které neměly práci, prostě šéfka cukrářky „vyučila“. A zůstaly u ní dlouhá léta, některé až do penze. Ostatně paní Ludmila věděla, že to jde. Už v dobách své „domácí cukrářny“ vyškolila kamarádku, která si v těžké životní situaci potřebovala přivydělat.

Tak byla situace na čas dobrá. Dnes je zase dobrých cukrářek jako šafránu. „Děvčata se na obor málo hlásí. A když jsou dobré, jdou na nástavbu udělat si maturitu a už se k nám nevrátí.“

Ženské, které v cukrárně pracují, jsou šikovné, pečlivé, ochotné. Ale, jak říká majitelka, tvořit umí jen některé a těch je pořád málo.

Všechny prý mají rády sladké, ale ani jedna není tlustá. „Naše těla jsou zvyklá spalovat cukr, každá ještě na neděli doma upeče, tady si vyměňujeme recepty. Nejhorší je, když je některá z nás nemocná. To pak vyjme doma dětem všechny sladkosti, jak si tělo žádá,“ vysvětluje Hana Kuncziková, dcera paní Jařabové.

Paní Ludmila si nejráději dá koláče. Místní koláče jsou „klasické prajžské koláče“. V těstě se nešetří máslem a vanilkou, pak přijde náplň a navrch kladená posypka – kousky položené drobenky. V tomhle kraji se prý pečou i na svatbu, třeba pět i osm stovek.

Pracovat v cukrárně, to ale není tak sladký život, jak by si mohl leckdo představovat. Polovinu týdne se jede na tři směny, jinak na dvě, nejvíc práce je v pátek, v sobotu a v neděli, když lidé oslavují. Otevřeno je celý týden, nikdo si nedovolí zákazníka zklamat.

SVATBA PO NOVOU

Na „pionýrské doby“ vzpomíná Ludmila ráda. „Jogurty byly tehdy nedostatkové zboží. A já viděla na západě v cukrárnách jogurtový řez. Do čtrnácti dnů byl i u nás na pultě – podle našeho vlastního receptu. A dělá se dodnes, i když si dnes jogurty můžete vybírat v každém krámku.“



Není prý pohádka, podle níž by paní Ludmila nestvořila dortík

Nejráději vytváří dorty podle pohádek. Dokáže prý udělat dort podle každé animované pohádky, která běžela v televizi. Ostatně výstava na kravařském zámku Pohádkový svět marcipánu podává jasný důkaz. Kromě panáčka Večerníčka tu má svůj dort Rákosníček, bratři Bolek a Lolek, ovečka Shaun, Pat a Mat, Krteček, Králíci z klobouku... Pokud tuhle mimořádnou výstavu nestihnete (trvá do 17. 9.), vystavuje cukrárna také na velikonoční a vánoční výstavě.



Mléčný marcipán, dorty i zákusky dodávají z Kravař do širokého okolí

Majitelka nesnídá ve své cukrárně. To jen s námi udělala výjimku.

