

# Učňovské cukroví jde doslova na dračku

Den po zapálení první svíce na adventním věnci míří v sedm hodin ráno budoucí cukráři do dílen v Klimkovicích a nastává frmol. Do půl třetí odpoledne se jich šestnáct střídá ve všech fázích přípravy dobrot, bez nichž si svátky dokáže představit jen málokterý český člověk.

## Deník zjistil

RADEK LUKSZA

**Ostrava, Klimkovice** – „Víš, že co se nepovede, to nepustíme do peci. Nejde jen o chuť, ale i o vzhled a váhu,“ upozorňuje učitelka odborného výcviku Marcela Plánková učnici Evu Michalovou. Té se totiž moc nedaří rukama válet úzké kousky těsta a dávat jim charakteristický tvar vanilkových rohlíčků. „Celý den nás ale nenechají dělat to samé,“ utěšuje se Žákyně Střední školy prof. Zdeňka Matějčka z Ostravy-Poruby. Praxí má se spolužáky ze tříd PV3 a C2 na klimkovickém odloučeném pracovišti, které vzniklo před dvaceti lety.

## PRO POTŘEBY ŠKOLY I DO OBCHŮDKU

Eliška Šimíčková zde působí celou tu dobu a odhaduje, že každé Vánoce znamenají okolo šesti set kilogramů cukroví. „Domáciho! Tady se dělá přesně podle původních technologických postupů. Nepeče se ze sypkých směsí, těsta se poctivě míchají. Na rozdíl do vel-

kých výroben nenahrazujeme máslo jinými tuky,“ podotýká technicko-hospodářská pracovnice.

Žákům a žákyním denně v průměru projde rukama asi půldruhého kilogramu vánočního čajového pečiva. Čajovek, jak mu tady říkají. Miroslav Záruba si dává záležet pod dohledem učitelky odborného výcviku Zuzany Bílkové nad zdobením krémových laskonek. Vedle dělají linecké cukroví (třené, marmeládové i čokoládové s alžírskou kávou), úly se směsí z vlašských ořechů, kokosové kuličky a kmene, vařlové čtverečky, vanilkové rohlíčky, trubičky s líkérovou náplní...

„Jednou se jim podařilo dát do krému sůl místo vanilkového cukru, výsledný výrobek proto nebyl sladký, nýbrž slaný,“ vzpomíná další učitelka odborného výcviku Jana Václavková.

O učňovské cukroví z Klimkovic je, jak upozorňuje, každopádně velký zájem. Žáci a žákyně odměňovaní místo výplaty známkami (kapesné mívají dvakrát do roka) pečou jak pro potřeby školy, tak jejího malého obchůdku a plní



**SPRÁVNÝ POSTUP.** Válet vanilkové rohlíčky není jen tak, říkála mistrová Marcela Plánková učnici Evě Michalové.

**DOMÁCÍ CUKROVÍ.** Miroslav Záruba (na snímku vpravo) zdobí laskonky opravdovým krémem, v Klimkovicích totiž dělají domácí cukroví. Snímky: Deník/Radek Luksza



**UČŇOVSKÝ FRMOL.** Adventní čas znamená pro žáky a žákyně mnoho práce při přípravě spousty druhů cukroví.

i zakázky zavedených klientů.

„Kilogram máme za 200

korun, což je pro lidi lákavá cena. Mnozí obětují peníze za jízdu autem či autobu-



## Dny otevřených dveří

V pondělí napečené cukroví má trvanlivost minimálně tři týdny, což je více než dostačující pro jeho upotřebení na Dny otevřených dveří Střední školy prof. Zdeňka Matějčka. Ty se uskuteční v pátek 9. prosince (v době od 8.30 do 17 hodin) a v sobotu 10. prosince (8.30 až 12) v sídle školy v ulici 17. listopadu 1123/70. Návštěvníci čeká nejen ochutnávka cukroví, získají především informace o nabízených studijních a učebních oborech.



**NEJLEPŠÍ DO PECE.** Třetina výrobků neprojde, vždyť je dělají teprve učni jako Markéta Fialová (s hotovým lineckým).

sem za našim cukrovím,“ tvrdí Jana Václavková s tím, že jednorázoví zákazníci

mají většinou smůlu. Jednoduše se už na ně nedostane!