

Porotu soutěže okouznil dráček na dortu Michaely Kaiserové

Žijí mezi námi

JIRÍ ŘÍHA

Cítov, Horky – Pozorně sledovala českou pohádku Za humny je drak. Právě dráčka Mráčka totiž Michaela Kaiserová, která se v Horkách nad Jizerou učí cukrářkou, použila jako ozdabu svého dortu. Domů do Cítova si pak z cukrářské soutěže s názvem Ochutnejte sladkou Českou republiku odvezla krásné první místo.

Na soutěž, která byla součástí Food festivalu v pražské Troji, se také důkladně připravovala. Vítězství šikovné cukrářce samo do kapsy nespadlo. „Připravovala jsem se na to celý týden na praxi. Tři dny jsem doma z marcipánu a čokolády modelovala dráčka, aby dobře držel a byl pevný. Pak jsem si připravila dortový korpus, v pátek jsem to všechno sesadila a v sobotu jsme vyrazili na soutěž,“ líčí vítězka.

Pod jejíma rukama ale nevyrostl jen velký dort s drakem, jenž vyplazoval jazyk. Pro komisi musela připravit ještě jeho menší variantu, kde už dráček být nemusel. Ten pak rozdělila na šest kousků.

A co bylo uvnitř? „Korpus jsem plnila čokoládovou pěnou, tvarohovou náplní, byly



ZE SOUTĚŽE v pražské Troji si Michaela Kaiserová za svůj dort odvezla první místo. Foto 2x: A. Pechlátová

tam i maliny a celé jsem to pokapala rumem,“ popisuje studentka třetího ročníku, kterou na jaře čekají závěrečné zkoušky.

Vítězství v Troji nebylo

prvním úspěchem Michaely Kaiserové. V minulém školním roce zabodovala také na soutěži Gastro Hradec, kde si za svůj slavnostně ozdobený dort s tématem mořského světa vysloužila pomyslné stříbro.

A právě dnes míří se svou mistrovou Alenou Pechlátovou na další cukrářské klání. „Jedeme na Gastro Junior Bldvest Cup do Klánovic. Michaela bude připravovat restaurační moučník,“ připomněla učitelka odborného výcviku, která s Michaelou dobroty už tři týdny trénuje.

Do Klánovic ovšem nepovezou hotové výrobky, nadějná cukrářka je tam bude připravovat přímo před zraky poroty. Bude na to mít pětadvacet minut.

„Budu dělat francouzský Tarte Tatin, pak podmáslový dortík s jahodovou omáčkou a lívaneček s mascarpone a lesní směsí,“ popsala moučníky, na nichž bude dnes od půl deváté pracovat.

Michaela Kaiserová se na soutěž těší. Včera už na ni ale začala doléhat tréma. „Nejhorší z všeho je asi to čekání. I když budu začínat hned ráno, pak budu muset celý den čekat na výsledky,“ doplňuje cukrářka z Cítova, kterou k jejímu sladkému řemeslu přivedla maminka.

Často s ní totiž pekla různé buchty a koláče, což ji přivedlo až do horeckého učiliště. „Říkala jsem si, že bych to mohla zkusit a v prvním ročníku mě to opravdu hodně chytlo,“ uzavírá Michaela.

Vizitka

Michaela Kaiserová bydlí s rodinou v Cítově, je jí 17 let, třetím rokem studuje na Středním odborném učilišti v Horkách nad Jizerou obor cukrářství. Je úspěšná v cukrářských soutěžích. Jejím koníčkem je vedle oblíbeného řemesla i fotografování. Přes objektiv fotoaparátu se nejraději dívá do krajiny.

SLOUPEK JIRÍHO ŘÍHY

Praví šikulové jsou často někde v koutku...



*Kdo umí, ten umí, kdo neumí, ten ... kouká
Tak nějak je to staré české rčení, které se nedá nijak vyvrátit nebo zpochybnit.*

Mezi námi jsou opravdoví odborníci, o jejichž kvalitách mnohdy nemáme ani tušení. Ti nejšikovnější totiž bývají bohužel tak trochu v ústraní svých děl, kuchyní nebo třeba zahrádek. A své zlaté ruce jakoby před světem ukrývají.

Když pak na ně člověk náhodou narazí, nestačí se divit.

Vzpomněl jsem si při návštěvě horeckého učiliště, kde jsem mnoho šikulů, na jednu paní cukrářku z malé vesničky na Mělnicku. Když jsem asi před dvěma lety zavítal do její dílny, zůstal jsem stát s otevřenou pusou, co tam paní původem z hlavního města dokáže. V umění neměnila jen těsto, šlehačku nebo marcipán, ale doslova kouzlit uměla i z hlíny. Její postavíčky vypálené v peci vypadaly, jak když každou chvíli ožijí.

A nejenom tomu bylo třeba i v dílně jednoho měnského loutkáře, o jehož umu ví také jen málo lidí.

Řemeslníci, ukažte to, v čem vládnete jako nikdo jiný, světu. Stojí to za to...

jiri.riha@denik.cz



Zítřejí
čtete

Jsou mělničtí policisté vybaveni na to, aby dokázali pomáhat a chránit i na vodě?

ČÍSLO DNE

1.

místo vybojovala studentka horeckého učiliště Michaela Kaiserová na cukrářské soutěži v Praze. Porotce cukrářského klání s názvem Ochutnej sladkou Českou republiku okouzila svým dortem s pohádkovým dráčkem Mráčkem. (jir)

Boleslavská ulice čeká na položení asfaltu

Mšeno – Rekonstrukce Boleslavské ulice ve Mšeně se blíží do finále. Náročná oprava silnice, kterou stavbaři zahájili na začátku letošního dubna, přechází podle starosty města Martina Macha k závěrečné fázi, což je pokládka poslední betonové konstrukční vrstvy, kterou uzavře finální asfaltový povrch. Průjezd staveništěm tak není až do ukončení prací možný. Na začátku listopadu by měl být provoz na silnici obnoven. (jir)

Část města se musí obejít bez elektřiny

Veltrusy – Obyvatelé části Veltrus budou v posledním říjnovém dni bez proudu. Energetici plánují přerušení dodávek elektřiny v době od 7.30 do 15 hodin v ulicích K. Čapka, Lidická, Opletalova, Palackého, Pražská, Riegrova, Tomkova, V Cihelnách, Vrchlického, Josefa Dvořáka, Alešova, Družstevní, Fr. Novotného, Havlíčkova, Hálkova a Jiráskova. (jir)

Máslovičtí se zbaví objemného odpadu

Máslovice – Obyvatelé Máslovic se mohou zbavit velkoobjemového odpadu, který jim jen zabírá místo v garážích a stodolách. Obec totiž nechá už zítra na náves přistavit kontejnery, které tam budou stát až do neděle. Lidé tam budou moci odložit například starý nábytek, podlahové krytiny nebo matrace. (jir)

HOSPODYŇKY Z JENICHOVA A STŘEM SOUPEŘILY NA BUCHTOBRANÍ



JENICHOVSKOU hospůdku doslova zaplnily sladké dobroty, které připravily šikovné hospodyňky z Jenichova a Střem. Konalo se tam totiž tradiční buchtobraní, které ve spolupráci s obecním úřadem pořádaly členky tamního dámského klubu. Buchty, řezy, kremrole, rolády a další moučníky hodnotili pánové, kteří u soutěže nesměli scházet. Všechny cukrářky pak od starosty obce Jaroslava Vildy dostaly pamětní medaile.

Foto 6x: Archiv Evy Chmelařové