

# Značka, cukrárna Jařabová,

## která ozdobí každou svatbu a oslavu

**P**ověstnou kravařskou cukrárnu Ludmila Jařabová ani její opavskou pobočku už dávno není třeba zvlášť představovat. Především svatební a další významné hostiny se bez dortů, koláčů a zákusků „od Jařabové“ obejdou jen stěží. Právem jsou považovány za ozdobu každé oslavy.

Přestože se Ludmila Jařabová může pochlubit dlouholecnou praxí, stále pečlivě sleduje současné cukrářské trendy. Také vzhled dortů a dezertů totiž podléhá vrtkavé paní Módě. „Při výrobě svatebních dortů obvykle vycházíme z oblečení nevěsty. Proto jsou svatební dorty nejčastěji na povrchu bílé, ozdoby pak mají podobnou barvu jako doplň-

ky. Doladují se podle kytice, ale také podle svatební tabule a vůbec celé svatební výzdoby. Nejmodernější jsou svatební dorty s krajkou, která je stejná nebo hodně podobná krajece na svatebních šatech,“ vysvětluje zkušená cukrářka, která se výrobě chutných dobrot věnuje už více než tři desetky let. Velmi módní jsou podle ní také cukrářské kytice a květy na drátkách, které úspěšně napodobují živé květy. K nejoblíbenějším patří čokoládové a ovocné dorty a dezerty, nejzdanější jsou „odlehčené“ náplně. „Není jednoduché tyto požadavky spojit, protože takový svatební dort je zároveň ozdobou slavnostní tabule a musí mít stále stejně skvělý a žádoucí vzhled po celou dobu

hostiny, což znamená běžně pět a více hodin,“ vysvětluje Ludmila Jařabová, která byla mimo jiné před časem nominována na titul Živnost-



ny a napady. Především to platí u dortů pro děti. „Na narozeninové a další oslavy a dětské party vyrábíme dorty ve tvaru nejrůznějších hraček, zvířátek, pohádkových a komiksových postav. Děvčata v pubertálním věku si často přejí mít na svých dortech a dezertech fotografie oblíbených pěvců a skupin nebo herců. I v tom jim dokážeme vyhovět,“ s úsměvem potvrzuji matka s dcerou.

Ostatně v tom, že dovedou ozdobit své výtvary kopíremi fotografie, jsou zřejmě jediné mezi cukrářskými výrobci mi široko daleko. Těto mož-

nosti bohatě využívají firmy, které si na firemní oslavy a večírky nechají vyrobit dorty a dezerty se svým logem, občas třeba i s kopíremi fotografií vedení. Obě zkušební živosťnice pak potvrzují, že zboží v Kravařích i Opavě je a bude vždy sto procentně čerstvé. Ve výrobě se totiž pracuje na tři směny a pracovní kolektiv je prý naprosto skvělý. „Třetina zaměstnanců u nás pracuje už od začátku, tedy 22 let, a zbytek jsme si vyciili sami. Bez jejich poctivé práce a nadšení by naše dorty, koláče a zá-

kusky jistě nebyly tak skvělé ani tak vyhlášené. My se na oplátku snažíme vytvořit jim co nejlepší pracovní podmínky a věříme, že se nám to daří,“ uzavřela setkání Ludmila Jařabová s dcerou.

Poznámka redakce: Blížíci se Svatební veletrh v Kravařích se pochopitelně bez dortů a dalších sladkých výrobků „od Jařabové“ rozhodně neobejde. Zastavte se, přijďte potěšit oči, nos i chutňové papírky.

