

Správným řešením celé úlohy lze získat maximálně 12 bodů. \_\_\_\_\_

■ VÝCHOZÍ TEXT:

**Věneček č. 2**

„Vrátit výuční list!“ vykřikuje po dvou soustech z dalšího věnečku. „Tohle je špatné. Je to sražený krém... vlastně se ani nedá říct krém, protože tohle je spíše vyšlehaný margarín. Nejenže to pudink ani vzdáleně nepřipomíná, ale navíc má chemickou pachůť, ochutnejte,“ vybízí mě. Nepříjemná stopa opravdu zůstává vzadu na patře. „Navíc tam není ani stopa rumu. A ten korpus? Buď ho tvořili podle špatného receptu, nebo recept velice ošidili. Správně odpalované těsto má mít viditelné drážky, jak se zdobícím pytlíkem stříkalo na plech. Tohle je slité, bez vzorku a tvrdé.“

**Věneček č. 3**

„Tady je naopak výrazně cítit rum, to je dobře. Jenže když ochutnáte, dojde vám proč. Tou vůní chtěli jen přebít absenci jakýchkoli jiných chutí,“ míní hodnotitelka. „Vůbec netuším, z čeho tohle vyrobili... možná vyšlehaný margarín nebo rostlinná šlehačka. Navíc se to srazilo! Jak si mohou dovolit tohle prodávat? Tohle je také na vrácení výučního listu. Zkuste zakrojit lžičku do korpusu – přepečená hmota, mokvavá a dole ztvrdlá. Vůbec se nevytvarovala, podobně jako u druhého věnečku.“

**Věneček č. 4**

„Nejhezčí věneček. Na první pohled. Krásně žlutá náplň, takhle vypadá pudink. Konečně! Jen je škoda, že tam vůbec není cítit rum. Oceňuji, že dodrželi recepturu. Ten pudink mohl být trochu více nadlehčený máslem, zdá se, že nedodrželi poměr 250 gramů másla na litr pudinku, ale to není taková tragédie. Je to dobré. A hmota se vyloženě povedla. Je světlá, zlatavá, vláčná, měkká, ale zároveň lehce křupavá, není přepečená, ani nedopečená, ani zestárlá. Tohle dělal cukrář, který své řemeslo umí.“

**Věneček č. 5**

„Na první pohled vypadá hezky, drážky korpusu vypadají, jak mají, ale tím to končí. Tohle je chemický pudink, s vodou smíchaný prášek, nevařilo se to s mlékem. Nejenže to nemá chuť, ale je to tou chemií cítit. Těsto je staré, ztvrdlé... Tento cukrář by u mě propadl, katastrofa.“

Než paní Fornůskové prozradím jména cukráren, přináším nesoutěžní doplňkové vzorky zákusků, kterými chci dát podnikům druhou šanci – napravit věnečkový dojem a zlomit verdikt. Podaří se to jedinému zákusku: štrúdlu s tvarohem a višněmi. „Hezky vypadá a je dobrý. Je nejspíše upečený z průmyslově vyráběného listového těsta, ale to je normální, dělá to tak většina cukráren. Vlastně spíše připomíná těsto plundrové, protože nelistuje, jak by mělo, ale nikde není psáno, že by štrúdl musel nutně být z listového těsta, já také dělám jogurtové nebo tvarohové. Tvaroh je akorát sladký, utřený do jemna, višně chutnají jako višně. Tohle je můj vítěz druhého kola,“ pronese jednoznačně. „A o těch dalších raději pomlčme.“

Když odtajním cukrárny, které se schovávaly za čísla výrobků, vyjde najevo, že vítězný věneček i štrúdl jsou totiž z „jednoho těsta“, a to z cukrárny Mámení ve stejnojmenné pasáži. „Vida, na tuto cukrárnu bych asi vsadila předem, kdybych věděla, že jejich výrobky zde budete mít,“ říká uznale cukrářka. „Ale jinak mě věnečky zklamaly, vyzdvihla bych snad jen šlehačkovou náplň u prvního věnečku, ta byla alespoň z kvalitních surovin, ale zbytek věnečků bych ve škole ohodnotila nedostatečnou, čili pětkou.“

-jez-  
Zdroj: *Týden*, 31. října 2011, 44/2011, s. 31, upraveno, kráceno.

**Hodnocení šéfkuchařky Fornůskové**

Kde jsme věnečky pořídili
1 Cukrárna Věnečky, Praha 5
2 Pekárna Krémová, Praha 1
3 Cukrárna Větrníček, Praha 3
4 Cukrárna Mámení, Praha 2
5 Cukrárna Dortíček, Praha 6