

Pre Jožku Zaukolcovú je profesia cukrárky srdcovou záležitosťou

Nedeľné jesenné večery patria na televíznych obrazovkách sladkej šou Pečie celé Slovensko, ktorá si v krátkom čase získala priazeň mnohých fanúšikov. Jednou z porotkyň súťaže je Jozefína Zaukolcová, predsedníčka Klubu cukrárov Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov. Považskobystričanom je známa aj ako autorka pútavých kníh či majsterka odborného výcviku v Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Púchove. Profesionálna cukrárka nám v príjemnom rozhovore prezradila o sebe viac.



Jožka, ako ste sa dostali k profesii cukrárky?

– Cukrárku robím vlastne celý život. Je to odbor, ktorý som vyštudovala. Keď som končila základnú školu a rozhodovala sa, kam ďalej, ani som netušila, že povolanie cukrárky ma tak zaujme. Ale hneď v prvom ročníku som vedela, že to bolo správne rozhodnutie. Profesia cukrárky nie je pre mňa len povolanie, ale je to proste moja srdcovka.

Aj v tejto oblasti trendy neustále napredujú. Ako si dopĺňate nové informácie či vzdelanie?

– V súčasnosti sú módne trendy asi vo všetkom, platí to aj v cukrárstve. Samotný dizajn a chuť sú dôležité vo všetkých gastronomických súťažiach. Najskôr vás výrobok zaujme a keď je aj chutný, ako sa hovorí, nemáte slov. Pri príprave dezertov sa v súčasnosti uplatňujú rôzne moderné technologické postupy, jednoduché čisté zdobenie, ľahké vyvážené chute dosiahnuté použitím kvalitných surovín bez umelých náhrad. Ja tomu hovorím poctivá cukrárina. Samozrejme, v súčasnosti je naozaj veľa možností, ako byť stále trendy v cukrárskej oblasti. Okrem veľkého množstva školení sú tu médiá a sociálne siete, kde nájdete naozaj veľa inšpiratívnych a nových vecí v tejto oblasti. Tým, že som takmer dvadsať rokov chodila na celosvetové súťaže ako členka slovenského národného tímu a pripravujem žiakov na súťaže, bolo nevyhnutné neustále sa vzdelávať. Čo vlastne robím dodnes. Absolvovala som veľa školení na Slovensku, ale aj v zahraničí. Najlepšie školenie bolo priamo v Belgicku u najväčšieho

producenta čokolády na svete Callebaut, kde nás školil francúzsko-belgický cukrár. Absolvovala som ho spolu s francúzskymi cukrármi od známeho cukrára Yvesa Thuriesa. Okrem toho spolupracujem s niektorými firmami, ktoré mi vždy posunú nejakú novinku.

Profesia cukrára sa spája s obrovskou dávkou kreativity. Čo je pre vás najväčšou inšpiráciou?

– Pre mňa vždy boli aj budú veľkou inšpiráciou francúzski cukrári, ich dokonalé dezerty, práca s čokoládou, karamelom. Proste všetko... Nebojím sa tvrdiť, že oni stále udávajú trendy v gastronómii.

Za svoje profesionálne diela ste získali množstvo medzinárodných ocenení. Ktoré je pre vás to „naj“?

– Áno, je pravda, že mám doma mnohé ocenenia. Všetky si rovnako vážim a cením. Ale sú ocenenia, na ktoré viac spomínam a mala som z nich naozaj veľkú radosť. Z roku 2010 je to napríklad Expogast Luxembursko, kde sme získali dve strieborné medaily. V roku 2016 som získala štátne ocenenie Malá medaila Svätého Gorazda za rozvoj stredného odborného školstva. Rok na to bol Rád Sv. Vavrinca a Rád prezidenta Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (SZKC) ako prejav vďaky za činnosť v SZKC a prezentáciu slovenskej gastronómie SZKC v zahraničí.

Svoje vedomosti odovzdávate aj študentom Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Púchove. Má podľa vás cukrárstvo budúcnosť?

– Svadby, rodinné oslavy, firemné akcie sú spojené vždy s nejakým pohostením, ktorého súčasťou je

aj niečo sladké. Pečenie zákuskov, dezertov a koláčov však patrí aj k rodinným tradíciám, len ako pečenie pre radosť. Preto si myslím, že cukrárstvo bude mať vždy miesto, ktoré mu patrí teraz aj v budúcnosti.

Aktuálne vás môžu naši čitatelia vidieť na obrazovkách RTVS v obľúbenej šou Pečie celé Slovensko. Aká je to pre vás skúsenosť?

– Pred kamerou som nestála prvýkrát, ale takýto projekt je niečo úplne iné ako filmovanie v štúdiu. Šou Pečie celé Slovensko je premiérovou a teší sa naozaj veľmi veľkej sledovanosti. Som vďačná, že som dostala možnosť byť jej súčasťou. Byť poradkyňou v šou, je pre mňa veľkou skúsenosťou a obrovskou zodpovednosťou. Hodnotiť prácu amatérskych cukrárov tak, aby to bolo zmysluplné, spravodlivé, vážne aj zábavné, ale hlavne o pečení, je veľmi náročné. Ale s kolegyňou Peťou sme si veľmi dobre rozumeli a vzájomne sme sa dopĺňali. Moderátori boli úžasní a atmosféra, ktorú vidieť na televíznych obrazovkách, bola aj v skutočnosti. Stretla som mnoho skvelých ľudí a celý štáb naozaj výborne fungoval.

V minulosti ste sa podieľali aj na súťaži Najkrajšia torta Slovenska, ktorú dobre poznajú aj Považskobystričania. V čom bola iná ako šou Pečie celé Slovensko?

– Súťaž o najkrajšiu tortu Slovenska bola takou mojou srdcovkou. Myšlienka na jej organizovanie vznikla spoločne s kolegami cukrármi. Jej príprava bola vždy veľmi

náročná, najmä preto, lebo Klub cukrárov SZKC, ktorého som predsedníčkou, bol organizátorom. Bola určená pre širokú verejnosť a naozaj sme tam mali veľmi šikovných profesionálnych a amatérskych cukrárov. Televízna šou Pečie celé Slovensko je nový, veľmi náročný projekt na televíznej obrazovke po všetkých stránkach. Vyžadoval omnoho väčšiu prípravu, najmä zo strany produkčnej spoločnosti jeffo. tv s.r.o. a RTVS. Oni boli tí hlavní, ktorý všetko plánovali, organizovali a riadili. Takže nedá sa porovnať s našou súťažou. Je to niečo iné, aj keď sa na našu súťaž tešilo vždy veľa jej nadšencov.

Byť porotkyňou v televíznej šou je obrovský úspech. Máte v rámci svojej profesie nejaké nespĺnené sny?

– Každý má svoje sny profesijné a osobné, mne sa mnohé splnili. Ale možno jeden mám už dlhšie. Veľmi ma fascinuje práca s čokoládou. Chcela by som sa dostať do krajiny, kde sa pestuje kakaovník a vidieť naživo túto úžasnú rastlinu. Ale súčasná situácia nedovoľuje cestovať, takže to zostáva iba snom.

Na záver otázka, ktorá zaujíma asi viacero gazdiniek. Ako profesionálna cukrárka pečiete aj doma vo voľnom čase?

– Samozrejme, že pečiem doma. Čo by som to bola za cukrárku... Pripravujem klasické aj modernejšie dezerty a keď treba, aj tortu, ale len pre rodinu. A občas pečiem len tak, keď dostanem chuť na niečo sladké, hovorím tomu „deficit sladkého“.

D. Šípková
Foto: RTVS

