



[Obsah čísla](#)

Útulná cukrárna v růžovém hávu

Nedávno uplynul rok, co se v Hodějovské ulici v Kyjích objevila cukrárna. Nachází se v klidném místě, stranou městského ruchu a shonu, v přízemí rodinného domku s růžovou fasádou a veselým vývěsním štítem, který navrhl a zhotovil kyjský rodák, výtvarník Radomír Venclík. Posedět tu můžete na předzahrádce, a pokud jste vyrazili na procházku či cyklovyjížďku po pěkném okolí, přijde jistě vhod osvěžující nápoj, káva, zmrzlina, chlebičky a přirozeně si můžete labužnický dopřát nějakou tu sladkost. V názvu cukrárny se skvějí dvě velká M. Jsou to iniciály majitelky a provozovatelky Marie Mahdiové, rozené Bínové, která si otevřením vlastní cukrárny splnila letitý sen. Cukrařina se vyučila na střední odborné škole, jež sídlila v Hloubětíně. K Praze 14 má úzký vztah rovněž díky rodičům, kteří léta bydleli v jednom paneláku v Kyjích. Její tatínek, pocházející z Vysočan, jezdil do Kyjí hrát fotbal.



S provozem cukrárny, která má zavírací den v sobotu, pomáhá paní Mahdiové její sestra Věra. Nabízený sortiment cukrářských výrobků kromě žádané a zavedené klasiky, jako jsou indiánky, špičky, rakvičky apod., zahrnuje na objednávku dorty, minizákusky či svatební koláče pro nejrůznější slavnostní příležitosti. Jak mě poučila paní Mahdiová, z cukrářského korpusu lze udělat takřka všechno - třeba i ptáka kondora královského, což bylo onehdy přání jednoho zákazníka. Cukrařina patřila kdysi k vyložené mužským oborům. Je to sladké, ale těžké povolání (např. kvůli ručnímu sázení cukrářského těsta do pece). Teprve po likvidaci soukromníků za komunistů se cukrařina téměř celá feminizovala. Paní Mahdiová patří k první generaci cukrářek, jež zaučovali poslední bývalí soukromníci. Byla to tvrdá škola, vzpomíná, neboť chlapi je nijak nešetřili. A co dnes už málokdo v tomto oboru umí, je výtvarná cukrařina, kterou rovněž perfektně zvládla. Jak se říká: praxe dělá mistra. Proto nepřekvapí, že jeden čas vedla provozovnu odborného výcviku učnic a má za sebou štace v tak renomovaných gastronomických zařízeních, jakou jsou kavárna Luxor, restaurace Pelikán či Astra. Mohla by také vyprávět o zajímavostech orientální cukrařiny, která se od evropské výrazně liší. Osmnáct let strávila v Alžiru, kde si potrpí na tzv. zamedované zákusky, převážně s ořechovou náplní.



Lidé si v cukrárně MM většinou dávají jako kávu turka, kterému paní Mahdiová říká turecká logrofka. A jaké zákusky má sama nejraději? Prozradí, že tak jednou za měsíc si dopřeje sacher dort, případně lehký a osvěžující ovocný dortík. Takže, milé dámy, pokud se náhodou nechystáte podstoupit přes léto nějakou z drastických "hubnoucích" kúr, nemusíte šdit samy sebe - sladkostí a rozkoší

života není nikdy dost. **text a foto: jš**