

Recept po prababičce

Tvarohové koláče jako základ dobré rodinné firmy

JAN BRABEC / FOTO MILAN JAROŠ

V Čechách si skoro nelze představit nic prostšího: tvarohový koláč s mákem a povidly velký jako kolo od vozu. Přesto s sebou ten z Krchleb na Domažlicku pečený podle prastarého prababiččina receptu nese pozoruhodný příběh a svojí prazvláštní chutí udělal díru do světa. Turisté z celého světa ho vyhledávají jako českou specialitu a na výstavách v Evropě slouží jako ozdoba prezentace Plzeňského kraje. Pro svého výrobce, rodinnou firmu Heleny Konopíkové v malé západoceské vesničce, představuje už téměř dvacet let jistotu úspěšného podnikání – jeho prodej přináší roční obrat atakující hodnotu čtyř milionů korun.

Kazíte normy

„Vždycky o Vánocích či k narozeninám ho pekla už moje prababička. Přesto nikdo vlastně neví, odkud se vzal. Říká se snad, že z Německa a že to byla pochoutka spíš zámecké kuchyně než nějakého chudého sedláka. Ta vybraná chuť by tomu snad i odpovídala,“ líčí příběh krchlebského koláče Helena Konopíková. Krchleby o třech stovkách obyvatel leží hluboko ponořené v lesích šumavského příhraničí, a tak domácí kuchtění znamenalo něco víc než pouhou obživu. „Tady se žilo uzavřeným životem, až na hospodu a krám tady toho prostě moc nebylo. V takovém světě jsme se snažili nějak uplatnit a něco vlastního vyrábět,“ vypráví. A tak prý objevila kouzlo „kuchyňské alchymie“: hodiny pak prostála u plotny a pořád dokola se pokoušela přijít na tu jedině správnou chuť kdejakého receptu. A i když si přála stát se cukrářkou, možnosti osmdesátých let jí přisoudily práci v pletárně svetrů v podniku Chodské pletárny Koloveč. Jenže tam zažila svůj první šok z tehdejší socialistické reality. „Byla jsem z domova zvyklá hodně pracovat a najednou mně někdo nakazoval, že tolik pracovat nesmím a že kazím všem normy,“ kroutí hlavou Helena Konopíková.

Jenže to už přišel listopad 1989 a první svobodné pobídky k vlastnímu přístupu. „Chtěla jsem tvrdě pracovat a mít za to dobré zaplacenou,“ říká. Tehdy také jako čerstvá matka dostala nápad, jak si k mateřské přivydělat: nejdříve to zkusila s šitím pracovních rukavic, postupně přeče jen



Vlastními silami.

První várky jsme prodávali na hranicích za tři marky.

převládla touha po dobrodružnějším podnikání na vlastní pěst. „Vzpomněla jsem si na pečlivě uchovávaný recepis na koláč od prababičky, který je docela složitý a kombinace tvarohu, rozinek, mandlí, povidele, máku, zakysané smetany a šlehačky můdává jedinečnou chut,“ vysvětluje. S manželem zámečníkem napekla várku prvních deseti kusů a vyrazila ve staré škodovce na předpokládané místo odbytu - právě otevřené česko-německé hranice. Tam je pak ke svému údivu zvědavým turistům z Německa po třech markách vymžíků prodali.

Dalších pět let si takto o víkendech pravidelně přivydělávali, jenž postupně koláčů na hranice vozili rovnou stovku a tak pomalu opouštěli domácí kuchyni a budovali pekárnu v rodinném domě. „Jenže v té době se začaly na hranicích usazovat velké tržnice a my se tam najednou jakoby neho-

ce que nous devons faire pour que les choses se passent comme nous le voulons.

dili,“ vypráví Helena Konopíková. Nabídly proto své služby pekárnam v Domažlicích – ale ty je coby „nezajímavou marginálii“ odmítly, a tak se rozhodli jít do toho sami svými silami.

Dnes koláče sami pečou - každý den vstávají ve dvě v noci, aby měli ráno připravenou roky takřka neměnnou várku čtyř stovek koláčů (v zimě jich dělají polovinu). Jeden stojí šestasedmdesát korun a na svatby či poutě a posvícení se pečou koláče i o půlmetrovém průměru. Jejich zákazníky jsou pak hotely, restaurace, cukrárnny ale také krajský úřad coby organizátor reprezentačních akcí Plzeňska právě třeba v Bruselu. Nakonec zákazníci přijíždějí do Krchleb i jednotlivě - krchlebský koláč ochutnali turisté snad nejen z celé Evropy ale dokonce i Spojených států a Kanady.

Navíc inspiroval také své nejbližší okolí – postupně se na trhu objevil staňkovský, kvíčovický či bořický koláč. Přesto ten krchlebský prý nemohou nijak ohrozit, v současnosti se totiž koláč stal živností celej rodiny – k rodičům se přidaly teď už dospělé děti. Konopíkovi proto vystavěli zbrusu novou provozovnu a ke koláčům otevřeli i malou vesnickou kavárničku. „Chceme být především rodinnou firmou, což je jistou zárukou toho, že to bude stejně kvalitně fungovat i nadále,“ říká Helena Konopíková. ■