



Bez práce nejdou koláče

Připravila Šárka Hrdličková, foto Zdeněk Vaiz a David Severin

Každý kraj má svou gurmánskou specialitu. Na Karlovarsku to jsou knedlíky s pažitkou, na Valašsku je oblíbená kyse-lica a Domažlicko zase proslavily jejich neodolatelné koláče. Recept na tuhle sladkost zná dodnes každá hospodyňka v kraji. „Chodské koláče“ se v místních rodinách pekly už od nepaměti a jejich kvalita a zdobení odrážely fantazii pekařky a velikost peněženky každé rodiny. V současné době však mají kuchařinky práci značně ulehčenou. Koláče za ně totiž peče rodina Konopíková.

Je něco kolem půl třetí ráno a v jednom z domku v Krchlebech na Domažlicku se už dávno svítí. Paní Helena Konopíková už hodnou chvíli zadělává těsto na koláče. „Těsto nechám půl hodiny nakynout, pak je znovu nakypřím a zase nechám vykynout. Pak teprve vytvaruji bochánky, které ještě nechám patřičnou dobu odpočívat. Teprve pak začnu rukou tvarovat koláče. Zkoušela jsem to dělat i válečkem, ale nebylo to ono. Z pečicího papíru jsem si vyrobila šablonu, aby měly všechny výrobky stejnou velikost.“ Po chvíli se k ní přidává i zbytek rodiny. „Já vstávám ve dvě hodiny



ráno a postupně po hodině vstává manžel a dcera se synem. Já mám na starosti těsto, syn namaže koláče tvarohem, dcera je ozdobí, manžel je upeče a dokončí a pak už čekáme na zákazníky. Každý máme svoji práci. Takhle pečeme celý den, od úterka do soboty, když je sezóna, tak až do 18 hodin," popisuje rodinnou dělbu práce paní Konopíková.

Její Krchlebské koláče zná v širokém okolí snad každé malé dítě. A aby také ne. Paní Konopíková na materiálu nešetří a svoji dobrotu vyrábí z těch nejlepších ingrediencí. A o co se vlastně jedná? „Chodské koláče jsou tradičním receptem našeho kraje. Recept na ně se dědí po generacích. Já jsem ten svůj dostala od tchýně. Koláče jsou hodně mazané tvarohem, zdobené mákem, povídky, posypané hrozkami a mandlemi. Jsou polité smetanou s rumem a nakonec posypané vanilkou a cukrem. Naše koláče ještě navíc zdobíme šlehačkou, to je taková naše specialita. To používáme jenom my," vysvětluje paní Konopíková.

Příběh jako z pohádky

A jak to všechno začalo? Přestože paní Konopíkovou lákalo cukrářství už od mlada, vyučila se nakonec pletářkou. A když se po revoluci začínalo podnikat, řekla si, že zkusí své štěstí i ona. „Nejprve jsme ty koláče pekli v malé kuchyňce s babičkami, které pomáhaly, a potom, když jsme vyřídili všechna povolení, tak jsme předělali kotelnu na provozovnu a malou prodejnu. Ze začátku jsme investovali akorát tisíc korun na materiál a postupně, co jsme vydělali, to jsme znovu vložili do podnikání." Problém ovšem nastal, když paní Konopíková začala své výrobky nabízet. Pečení koláčů patřilo k základním domácím činnostem každé rodiny a pro místní hospodyňky by bylo hanbou, kdyby si sladkou dobrotu měly kupovat. A tak Konopíkoví zkusili štěstí u našich sousedů. „Každou neděli jsme jezdili na hranice, kde na nás už Němci ve dvě hodiny odpoledne čekali. Samozřejmě, ne hned od začátku, ale naše výrobky měly úspěch, a tak každý týden noví zákazníci přibývali. My jsme tenkrát ještě napekli koblihy a buchty, ale od toho jsme brzo upustili, protože o koláče byl tak velký zájem, že už jsme nic jiného nestíhali. Já jsem se sama divila, že u nás nakupují, protože jsme měli jen malý stoleček, na něm bílý ubrus a takto jsme to prodávali. A když jsme potom v Německu viděli výlohy cukráren s krásným zbožím, tak jsme

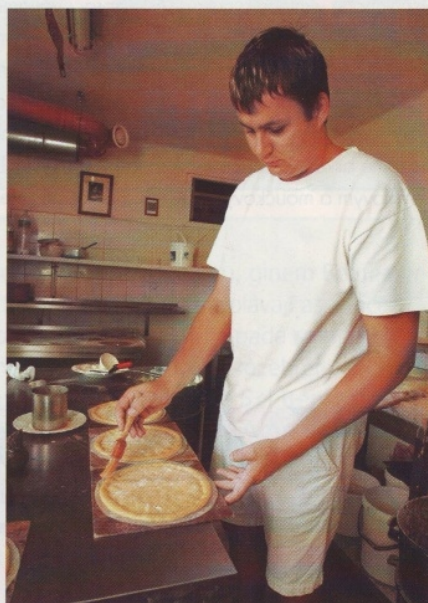
jen nevěřícně kroutili hlavou. Buď nám chtěli pomoci, nebo jim opravdu chutnalo. Začínala jsem také dostávat hodně pěkných dopisů z Německa a to byla velká motivace," vzpomíná pekařka.

I v Bruselu si na koláčích pošmáklí...

O úspěchu v nedalekém zahraničí se brzo dozvěděli místní obyvatelé Krchleba a díky přirozené vlastnosti, jakou je zvědavost, zaklepala na dveře Konopíkových první sousedka. Ochutnala koláč a bylo rozhodnuto. Přece nebude doma ztrácet čas, když v sousedství pečou tak dobře. Objednávka stíhala objednávku a manželé včetně dětí se nestačili otáčet. Krchlebská sladkost se brzo začala objevovat i na pultech v okolních městech a vesnicích. „Koláče rozvážíme po domáckém okrese a do Plzně do různých cukráren a restaurací. Ale nikdy jsme nikoho nemuseli prosit. Když je někdo nechtěl, tak jsme ho nepřemlou-

vali, ale později se většinou přihlásil o ně sám."

Tak se jednou stalo, že Konopíkovice koláč ochutnal samotný hejtmán Plzeňského kraje a rozhodl se, že to je přesně ten výrobek, který je hoden kraj reprezentovat. A když Česká republika vstupovala do Evropské unie, nechyběly už na bruselských stolech ani domácké koláče. Poctivá tradiční chuť a neošizený postup způsobily, že se o výrobky brzy začala zajímat média a plno zajímavých osobností včetně pana prezidenta. „Právě to závěrečné politické smetanou odlišuje ty pravé chodské koláče od všech ostatních. A pravda je, že na jeden koláč padne jedno poctivé štamprle rumu," prozrazuje paní Konopíková. Důležitý je ovšem i ostatní materiál. „Přestože koláče mají jen několik hlavních surovin – mouku, tvaroh, vajíčka a máslo – byl problém trvale udržovat kvalitu, abych se nezpro-nevěřila své zásadě, že kvalita v minu-



PRAVÉ CHODSKÉ KOLÁČE

Ingredience:

■ Těsto: 250 g polohrubé mouky, 250 g hrubé mouky, špetka soli, 1 sáček sušeného nebo ½ kostky čerstvého droždí, 4 žloutky, 250 ml mléka, 100 g změkklého másla, 125 g krupicového cukru, 1 kelímek smetany, rum na políť, 1 vanilkový cukr a 10 dkg moučkového cukru na posypání

Náplně:

Tvarohová náplň

2 kostky tvarohu, 1/2 kelímku smetany ke šlehání, 1 balíček vanilkového cukru, 1 žloutek, 1 bílek na sníh a rum podle chuti

Povidlová náplň

švestková povidla, tlučný hřebíček, rum

Maková náplň

70 g cukru krupice, 1 balíček vanilkového cukru, 140 g mletého máku, 1 lžička medu, 1 lžička švestkových povidel, špetka skořice

Postup:

■ Oba druhy mouky prosejeme se solí do mísy, přidáme droždí, změkklé máslo, žloutky rozmíchané v mléce a cukru. Těsto zpracováváme asi 15 minut a pak je necháme kynout na teplém místě asi 2 hodiny. Vykynuté těsto rozdělíme na 3 díly, každý znovu propracujeme a vytváříme na tenkou placku s lehce zvýšenými okraji. Zatímco připravené těsto kyne, připravíme si tvarohovou náplň, kterou potřeme koláče. Povidla a mákem vytvoříme na tvarohu různé ornamenty a dozdobíme mandlemi a rozinkami namočenými v rumu. Okraje koláče potřeme bílkem a upečeme v troubě vyhřáté na 170 °C. Po vyndání z trouby posypeme vanilkovým a moučkovým cukrem a polijeme smetanou s rumem.

losti, dnes i za půl roku musí být stejná. Nastaly problémy, kdy dodavatelé začali přidávat různé emulgátory a přísady prodlužující trvanlivost. Jednou se při pokusném pečení projevila zhoršená kvalita mouky, podruhé dodavatel oznámil použití ‚povolených‘ přísad. Vystřídala jsem řadu mlékáren, dodavatelů vajec i mouky.“ Výsledkem toho všeho je, že není poutě a oslav v širokém okolí, aby tam nechyběly Krchlebské koláče. V rodinném domku se jich také v těchto časech upeče až 400 kusů denně.

Z úspěšné pekařky se stala i úspěšná podnikatelka

Jak praví staré české přísloví – bez práce nejsou koláče. A paní Konopíková má za svoji práci nejen mnoho děkovných dopisů, ale vypekla si i několik ocenění. „Já jsem vlastně třikrát získala ocenění Živnostník roku Plzeňského kraje. A to první, druhé i třetí místo. To nám hodně pomohlo, víc si nás začali zákazníci vážit. Přicházeli a chtěli ta ocenění vidět. Zajímali se o to. Získali jsme i několik fanoušků, kteří si o nás schovávají všechny novinové výstřižky, sledují naše úspěchy.“ Jak dál říká paní Konopíková, za všechny úspěchy vděčí své rodině a svému zdraví. „Někdy vzpomínám na ty začátky, kdy jsme koláče prodávali na hranicích. Měli jsme je přikryté ubrusem, protože jsme se za to styděli. Nikdo to takhle nedělal. Dneska už dávno koláče neschováváme, dneska už se s nimi chlubíme.“ ■

