

UPEČENÁ RADOŠT



Krchleby leží kus za Plzní a ne moc daleko od německých hranic. Byla by to vesnice jako každá jiná, ale není. Pečou tu krchlebské koláče, které se jen rozplývají na jazyku, a loni vyhrály zlato v soutěži Regionální potravina.

Hana Konopíková, která zvítězila v kategorii cukrářské a pekařské výrobky, nás přivítala s hřejivým úsměvem a čerstvě upečenými voňavými koláči. Ani na ní nebylo znát, že vstává denně ve dvě hodiny ráno. „Jsme čistě rodinný podnik a máme rozdělenou práci, takže já zadělávám těsto a dělám bochánky, které se nechají opakovaně vykynout, a pak z nich vymačkávám potřebný tvar. Syn je máže tvarohem, dcera je maluje mákem nebo povidly, přidává rozinky a mandle, a když koláče znovu vykynou, manžel je upeče a já je po vychladnutí ozdobím. Pokud někdo z nás třeba onemocní, musíme za něho zaskočit,“ vysvětluje Hana Konopíková postup práce. Vypadá to jako nic, ale

protože týdně pečou na 400 koláčů, zas tak snadná tahle práce opravdu není. To si mohou myslet jen ti, kteří nic podobného sami nezkusili. Navíc se pečou koláče na svatby a na poutě a leckdy je zakázek tolik, že je rodina sotva stíhá. „Na svatby dostáváme objed-

Recept na mistrovské koláče má paní Hana od své tchyně

návky až rok dopředu, abychom s nimi počítali. Nechceme se proměnit ve velkopekárnou, a protože nám záleží na kvalitě, neuvažujeme o tom, že bychom provoz rozšířili,“ říká paní Hana. „Budeme péct jen tolik koláčů, kolik stačíme. Už teď končíme v prodejně v šest večer a víc už bychom toho sami nezvládli.“

ZAČÁTKY NA HRANICÍCH

Začátky ovšem nebyly vůbec snadné a paní Hanu k pečení vlastně přinutily okolnosti. Přišla totiž o zaměstnání. „Mám-li být upřímná, nic podobného jsem ani dělat nechtěla a vůbec mě nenapadlo, že se z pečení koláčů stane naše obživa. V Krchlebech by totiž nikdo chodské koláče nekupoval, je to krajová specialita a každá hospodyně si je umí udělat sama.“ Původně pracovala v pletárně v Polovci, po mateřské dělala doma kartáčky na řasy, spláceli hypotéku na dům a manžel byl zaměstnaný v továrně Liaz. „Vždycky jsem si říkala, že až splatíme dům, už se do ničeho nebudeme pouštět,“ říká. Jenže pracovní příležitosti nebyly, a tak si řekla, že zkusí upéct koláče a nabídnout je

VYHLÁŠENÁ DOBROTA

Z PŮVODNÍ STOVKY KOLÁČŮ DNES V KRCHLEBECH PEČOU ČTYŘIKRÁT TOLIK A KDO JE OCHUTNALI, SI JE NEMOHOU VYNACHVÁLIT. TY NEJTRADIČNĚJŠÍ SE PLNÍ TVAROHEM.

Koláče jsou denně čerstvé, můžete je ochutnat na místě a pak si je odvést v krabici



turistům na hranicích s Německem. „Němci tehdy hodně jezdili do Domažlic, doslechla jsem se, že mají o naše cukrářské výrobky zájem, ale vůbec jsem si nedovedla představit, že bych je někde sama prodávala. Přidala se však ke mně sousedka, která je prodávčka, a prostě jsme to zkusily. Napoprvé bez povolení, ani jsme tehdy nevěděly, že nějaké potřebujeme.“ Muž, který na hranicích prodával košíky, jim poradil, co a jak, a nestačily se divit, s jakou rychlostí patnáct čerstvých lahodných koláčů zmizelo. Příští týden akci zopakovaly, opět s úspěchem, a tehdy padlo rozhodnutí, že Konopíkoví budou v pečení krchlebských koláčů pokračovat. „Zeptala jsem se celníků, co všechno si k prodeji musím obstarat a jak mám postupovat, v sobotu jsme napekli koláče a navíc

i buchty a koblihy, a v neděli po obědě jsme se škodovkou vyrazili k hranicím. Brzy už tam na nás čekala fronta zákazníků, z nichž mnozí přijížděli pravidelně. Byla to moc hezká doba, protože nás chválili a dávali nám najevo svou podporu, což jsme tehdy při rozhodování, jak to bude dál, dost potřebovali. Jeden německý zákazník nám dokonce přivezl až do Krchleb robota jako dárek na ulehčení práce.“

PEČE CELÁ RODINA

Psal se rok 1990 a Konopíkoví tehdy začínali v podstatě na koleně. Koláče se pekly v kuchyni, skladovaly se v nezařízeném dětském pokojíku a prodávaly se v chodbě. Pokud se ale měla živnost doopravdy profesionálně rozjet, bylo třeba vymyslet jak na to.



Prezident Václav Klaus přijel podpořit účastníky soutěže o Regionální potravinu a taky ochutnával





Z manžela paní Hany se rychle stal velmi šikovný pekař, který si dokáže poradit i se zakázkami na svatby



Krchleby nejsou nijak velké a tuhle ceduli hned vedle silnice určitě nepřehlédnete

„Recept na koláče je od tchyně, která vždycky byla vyhlášená kuchařka. Ona i moje maminka mi moc pomáhaly a zpočátku jsme zvládly tak stovku koláčů týdně. Pak jednou manžel řekl, že by to také zkusil a šlo mu to opravdu dobře. Nakonec se zapojily děti. Dcera Petra je vyučená pekařka a syn Zdeněk, který pověsil řemeslo automechanika na hřebík, navíc část výrobků rozváží po Plzeňsku. Vedle našeho domu jsme přistavěli provozovnu, kde je malá pekárna a prodejna, a úplně nakonec jsme udělali i posezení pro zákazníky, kde si mohou ke koláčům dát kafečko nebo něco k pití,“ říká paní Hana. I tohle zní jednoduše, nicméně stačí si jen představit požadavky hygieniků a inspektorů, kteří dělají kontroly provozoven. Nakoukli jsme do pekárny, kde by se dalo jíst z podlahy, a bylo zjevné, že tu mají práci perfektně zorganizovanou. Přiznám se, že jsem jeden celý krchlebský koláč slupla na posezení, protože to prostě nešlo jinak. Základními ingrediencemi jsou kynuté těsto, tvaroh, rozinky, zakysaná smetana a šlehačka, pokud si to zákazníci vysloveně přejí, upečou jim koláč makový nebo povidlový, ale ten tradiční se dělá s tvarohem. „Důležité je, aby suroviny byly kvalitní, a bereme je jen od vy-



Koláče Hany Konopíkové znají i Kluci v akci

zkoušených dodavatelů, protože dřív se nám párkrát stalo, že tvaroh z koláčů přetékal, a to pak je hrozná práce,“ dodává paní Hana. „Vyzkoušeli jsme i několik mlékáren, ale teď jsme opravdu spokojeni.“

HLAVNĚ ŽE LIDEM CHUTNÁ

V soutěži Živnostník roku byli před třemi lety druzí a loňské vítězství v Regionální potravíně rodinu samozřejmě těší, i když nikdo z nich soutěže nevyhledává. Není na to prostě čas. V obou případech je oslovily agentury, které soutěže pořádaly. Hana Konopíková ví, že by mohli jezdit i na farmářské trhy, kam

je zvou, ale říká, že zatím dávají přednost poutím, které začínají na jaře. Největší je v Domažlicích při Chodských slavnostech, ale také se konají ve Staňkově, v Tejně a na dalších místech v okolí. Na nedostatek zákazníků si stěžovat nemohou a na krchlebských koláčích z jejich pekárny si pošmáklý i celebrity. Zpěvačka Aneta Langerová jeden veliký dostala po koncertu v Nepomuku, režisér Zdeněk Troška za ně pasoval Konopíkovy do cechu cukrářského při akci Pohádková Šumava, pochutnal si jak bývalý prezident Václav Havel, který koláče dostal k šedesátým narozeninám, tak současný prezident Václav Klaus, který navštívil Chodské slavnosti. A nedávno si do Krchleb dokonce zajeli i gurmáni z Kanady, kteří si koláče odvezli s sebou domů, do zámoří. „Na to ranní vstávání si člověk koneckonců zvykne,“ říká paní Hana, která se netají tím, jak moc ji těší, když lidem chutná. „Vážím si toho a jsem hrdá na to, co naše rodina dokázala, že se nehádáme a držíme pohromadě.“ A protože Češi byli, jsou a budou mlsní a na dobroty je užije, přejeme krchlebským koláčům, aby i nadále chutnaly každému, kdo je na sladké. A ti, co nejsou, aby je alespoň jednou zkusili. ■