

MÍSTNÍ MĚNKY

Michaela Bugrisová

Jsem vášnivá cestovatelka, která miluje lidi, autentičnost, tradice a dobré jídlo. Zavedu vás na méně známé, či skoro zapomenuté veselice a ochutnáte se mnou místní speciality.



Krchlebské koláče

Jedinečnost Krchlebských koláčů podtrhuje také certifikát ŠUMAVA originální produkt. V době největší poptávky jich je paní Helena schopná s pomocí rodinných příslušníků upéct denně i 400, což je velmi náročné. Těsto zpracovávají především ručně a to mu dodává potřebnou lehkost. Koláče jsou zdobeny tvarohem, mákem a povidly. Polévají se smetanou a rumem, na závěr se zdobí šlehačkou.

paní Helena rozhodně nešetřila. Koláče peče v Krchlebech déle než dvě desetky let a pořád ji to baví. Dokonce se jich za tu dlouhou dobu ještě nestačila přejíst.

Skromné začátky u hranic

To já už po druhé čtvrtce funím jak lokomotiva. S plným žaludkem poslouchám její příběh od doby, kdy začínala koláče prodávat z auta u německých hranic, až po současnost. Lidem se postupně dostávaly do povědomí na základě ústního doporučení, což je ta nejlepší reklama. Nesmírně ji za své úsilí a radost z pečení, do kterého dává srdce, obdivuji. Mé srdce si už také získala minimálně tím, že mi věnuje svůj čas, přestože na zvědavé otázky návštěvníků odpovídá nepřetržitě. Za své koláče, dobře známé také mezi celebritami a politiky, získala hned několik ocenění. Nejvíce však paní Helenu těší, když si k ní pro koláč přijdou staré babičky, které takové koláče kdysi pekly doma samy. Proč by to ale dál dělaly, když si výborný koláč mohou koupit právě v její pekárně? ■

MÍSTO SNĚHU ŠLEHAČKA

Jako bych se dívala na zasněžené šumavské kopečky. Procitám ale v malé prodejně s poctivým domácím koláčem na talíři, na který se sjíždějí lidé z blízkého i širokého okolí. Krchlebský koláč se od jiných liší právě bohatým šlehačkovým zdobením.

Vlákem přijíždím do obce Staňkov, odkud se vydávám do tři kilometry vzdálené obce pěšky podél silnice. Stejně tak to dělali jedni z prvních zákazníků Krchlebských koláčů, kteří je jedli ještě teplé na chodníku před pekárnou. Já si oproti nim sedím v nově otevřené útulné provozovně, jež je součástí rodinného domku. Domácí koláče v domácím prostředí!

„Jeden se šlehačkou,“ opakuje postarší pán svou objednávkou a odnáší koláč do auta. Podle přátelské konverzace s paní majitelkou usoudím, že to je stálý zákazník. Jiný koláč vyzvedává kominík, na kterého si v rychlosti stihnu pro štěstí sáhnout, a čtyři šlehačkové mizí v tašce pana doktora z Domažlic. Pro koláče si přijel do desítky kilometrů vzdálené obce, přestože je jeho město výrobou koláčů také proslulé. Otáčím talířem se čtvrtkou po-

choutky dokola a pohledem si výsledný produkt přeměřuji ze všech úhlů. Přestože mám po konzumaci domácí šlehačky vždy boule až za ušima, její úžasnou chuť tentokrát přebije výborně dochucený tvaroh, kterým

