

Mami válí, tatí peče koláče

UMÍTE SI PŘEDSTAVIT ČLOVĚKA, KTERÝ OD ROKU 1990 ŠEST DNŮ V TÝDNU VSTÁVÁ RÁNO V PŮL TŘETÍ, ABY ZADĚLAL TĚSTO NA KOLÁČE? POKUD ANO, TAK SE VÁM PRAVDĚPODOBNĚ VYBAVÍ ZHROUCENÁ POSTAVA, KTERÁ MELE Z POSLEDNÍHO. JENŽE OMYL. OSOBA, KTERÁ TO DĚLÁ, VYPADÁ NAPROSTO ČILE A SPOKOJENĚ. JMENUJE SE HELENA KONOPIKOVÁ A JE Z KRCHLEB OD DOMAŽLIC.



VŠICHNI V RODINNÉM TÝMU JSOU TAK SEHRANÍ, ŽE VÝROBA KOLÁČŮ JEDE JAKO DOBRĚ NAMAZANÝ STROJ.

Péct chodské koláče, to umí v okolí Domažlic každá pořádná hospodyně. Recept se dědí po generaci. Jedna něco přidá, druhá ubere, ale podstata je stále stejná, jen vzory na koláčích se mění. Jelikož koláče byly vždy součástí tamějších poutí, Chodských slavností, dávaly si pekařky záležet, aby každý z nich byl jiný. Tato tradice se dodržuje dodnes. Takže pokud budete hledat v Krchlebech koláčový vzorník, budete pátrat marně. Ale koláče z Krchleb mají ještě jednu zvláštnost. Jemnou chuť jim dává smetana s rumem, kterou se hotové koláče nakonec polévají, a přízdoba ze šlehačky, jež dodá moučníku slavnostní ráz.

OD KARTÁČKŮ KE KOLÁČŮM

Paní Konopíková by se ráda jako mladá holka vyučila na cukrářku. Jenže to

nešlo. „Brali tenkrát jen zdravotně postižené, tak jsem šla do učebního oboru pletářka.“ Po dvou mateřských dovolených si začala přivydělávat domácími pracemi, aby mohla obstarat děti a domácnost. Nějakou dobu šla pracovní rukavice a pak až do roku 1989 vyráběla doma na malém specializovaném strojků kartáčky na řasy.

„V roce 1990 jsem začala péct koláče na kšeft. To když se otevřely hranice a Němci sem začali jezdit nakupovat. Denně jsem jich napekla dvacet. Všechny se prodaly. Naši lidé je moc nekupovali. Byli zvyklí, že to, co si neupečou doma, je ošizené,“ vypráví pekařka.

Koláče se naučila péct Helena Konopíková sama: „Taky jsem jich ze začátku hodně zkazila.“

Recept na ně získala od své tchyně, která jí ze začátku společně s její matkou pomáhala.

„Když jsou poutě, pečú i čtyři stovky koláčů denně,“ usmívá se žena. Zájem je takový, že by mohla výrobu koláčů rozšířit, ale kapacita jí nestačí.

Paní Konopíková patří k úspěšným podnikatelkám, které až nouze donutila osvobodit se od nejistých zaměstnaneckých vztahů. „Když jsem přišla o práci, začala jsem doma péct a nabízet své koláče v obchodech v Domažlicích, ale nechtěli je. Začali je prodávat až později, když o ně začal být ze strany lidí velký zájem a když se v okolí rozjela velká konkurence v pečení koláčů.“

DÁREK OD NĚMCŮ

Malý hnětač, který získala paní Konopíková od Němců, jí značně usnadnil práci. „Potom jsme dostali ještě jeden z Horšovského Týna,“ říká vitální žena, která si z banky na svůj byznys nepůjčila ani korunu úvěru. „Spláceli jsme tenkrát dům, takže podnikat jsme začali opravdu s tisícovkou, to byl náš vklad.“

Základem jejího dobrého koláče jsou kvalitní suroviny. Ze Střížova bere vejce, tvaroh z Čejetic nebo Chocně, rum z Bořkova, povidla z Rakouska,

protože ty naše prý moc tečou, rozinky a mandle z velkoobchodu, ale ne nějaké moc laciné, protože v nich jsou přimíchané kamínky, aby více vážily.

A jak vypadá výroba koláčů?

„Ráno v půl třetí vstanu a zadělám těsto. Nechám je půl hodiny nakynout, pak je znovu nakypím a zase nechám vykynout. Když těsto vykyne, udělám bochánky a zase je nechám kynout. Pak rukou vytvaruji koláče. Zkoušela jsem to válečkem, ale rukou mi to jde lépe. Abych trefila správnou velikost, používám šablonu vystřiženou z pečicího papíru. V půl čtvrté vstane muž, který mi pomáhá s přípravou surovin a později s pečením. A o půl páté vstanou obě naše děti. Syn plní koláče tvarohem, dcera je zdobí povidly, mákem, mandlemi a rozinkami. Za čtyři až pět hodin upeču sto padesát koláčů. Muž je po osmi až dvanácti kusech peče v troubě s klasickým ohřevem asi tak patnáct minut. Když jsou koláče upečené, vyndají se na dřevo, nechají se trochu sednout a pak se polijí smetanou s rumem a zakučují se. Na každý se spotřebuje jedna poctivá štamprdle rumu.“

Koláče pak celá rodina naskládá do nosičů, ve kterých, než pro ně přijedou zákazníci, vychládají. Pak je někdo z členů rodiny balí do voskového papíru nebo vkládá do speciálních kartonových krabiček.

Všichni v rodinném týmu jsou tak sehraní, že výroba koláčů jede jako dobře namazaný stroj. A co když někdo onemocní? „Tak to se nám ještě nestalo, po doktorech nechodíme, a když někdo onemocní chřipkou, ostatní jeho práci zastanou.“

Vydělané peníze utrácí paní Konopíková za své hobby – zahrádku. Proto také, když přijedete do Krchleb, získáte na jednom místě dva požitky. Skvělé voňavé koláče, které prodává Konopíkovcova rodina v malém obchůdku, jenž je součástí jejich rodinného domku v krásné zahradě.

TEXT A FOTO: ALENA GÉBLOVÁ