



Na krchlebské koláče se už pořádají zájezdy

Plné autobusy ze všech koutů České republiky se sjíždějí k Heleně Konopíkové. Lidé chtějí ochutnat Krchlebské koláče

KRISTÝNA BUBLOVÁ

Zivnostník roku 2007, 2008 nebo značka Regionální potraviny. To je jen krátký výčet ocenění Heleny Konopíkové a jejích Krchlebských koláčů – dnes už doslova turistické atrakce. O tom, jaké byly podnikatelské začátky, jak dnes peče celá rodina nebo o tom, jak na koláče jezdí autobusové zájezdy, si můžete přečíst v následujícím rozhovoru.

Jak vás napadlo prodávat vaše domácí koláče?

Já jsem vždycky ráda pekla. Navíc jsem měla jednu známou, která byla prodavačka a ta mě v roce 1990 doslova vyhecovovala, abych ty své koláče zkusila prodat. Já sama bych jen tak nic nenabízela. A tak jsem upekla z jedné dávky deset nebo patnáct koláčů a vyrazila k německým hranicím na Lískovou. Jeli jsme škodovkou, neměli jsme povolení, stoleček ani žádnou cedulku. Za dvě hodiny bylo po koláčích a my jeli domů s nadšením. Potom jsme začali jezdit pravidelně každou neděli. V sobotu jsme napekli a v neděli po obědě jeli.

Kdy přišel ten okamžik, kdy jste si řekla: Budeme se pečením koláčů živit?

Do Německa jsme jezdili pět let. Já jsem normálně

pracovala pro kartáčovnu. Jenže práce ubývalo a zájem o koláče byl stále větší a větší. A tak jsem se rozhodla, že doma vybuduji takovou malou pekárnu. Můj manžel potom přišel o práci a tak jsme na to byli dva. Museli jsme se proto už snažit koláče někde nabízet. Zkoušeli jsme to třeba v Domažlicích, ale tam je nechtěli. Můj domácí koláč totiž vycházel draž než koláč z pekárny.

Jak jste tedy tenkrát prorazili?

Postupně, pomalu. Takové koláče nikde nikdo nedělal, lidé tomu nevěřili. Navíc každý si pekla doma sám, byla úplně jiná doba. Nakonec si ale lidé zvykli a některé větší obchody se ozývaly samy. Začínali jsme pět koláčů i na svatby.

Kolik koláčů jste denně pekli na začátku a kolik jich zvládnete dnes?

Začínalo to samozřejmě postupně. Nejdřív tak kolem 100 koláčů denně. Určité dny jsme pekli víc, jiné méně. Dnes jsme schopni upéct denně 400 koláčů. Víc jich nezvládáme.

V kolika lidech?

Pečeme ve čtyřech lidech. Já, manžel, dcera a syn. Ten je původně automechanik, dcera pekařka. Oni od mala pomáhali. Ke koláčům měli vždycky blízko.

Jaký je tedy ve vaší pekárně denní režim, v kolik hodin každý den vstáváte?

Jaké jsou koláče na Chodsku?

Poutě, svatba, narozeniny, ale i ostatní společenské události se na Chodsku neobejdou bez koláčů.



Krchlebský a bořický koláč: mazaný a merhovaný, sypaný cukrem a zdobený rozinkami a mandlemi. Krchlebský koláč je navíc správně zdobený šlehačkou.



Domažlický koláč: celý merhovaný, zdobený rozinkami a mandlemi.



Kvíčkovický a staňkovský koláč: mazaný tvarohem a merhovaný mákem a povidly, hojně zalitý smetanou, zdobený mandlemi a rozinkami

Já vstávám ve dvě hodiny, můj muž ve tři a syn s dcerou ve čtyři hodiny. Já zadělávám těsto, připravím ho, udělám bochánky, vymačkám je, manžel připraví tvaroh, syn je namaže a dcera potom namaluje, upeče a poleje smetanou. Já je potom ještě nakonec ozdobím šlehačkou.

Musím se zeptat, v kolik chodíte spát?

V 9 hodin. (směje se)

Na čem záleží, aby byl koláč dobrý a povedl se?

Určitě nejvíc záleží na surovinách. Mouka, tvaroh, droždí. To je to nejdůležitější. My jsme vyzkoušeli snad úplně všechno. Jeden čas byla třeba hodně nekvalitní mouka. Teď se to snad ustálilo, máme ale vybrané dodavatele.

Čím to podle vás je, že lidé už teď koláče sami tolik nepečou? Vždyť dřív to byla pro hospodyně přece čest.

Tak mladí ti už dnes vůbec nepečou, ani se o to většinou nezajímají. A ta starší generace už to ani nemá koho učit. Je ale pravda, že se tady objevují i babičky a rády si přijdou pro koláč. Asi se jim s nimi už nechce doma - jak se říká patlat, když si stejný dobrý koláč můžou koupit. A to mě těší ze všeho nejvíc.

Ted' v zimě máte volněji? Kdy začíná hlavní "sezóna"?

Do dubna bývá volněji, pečeme tak 200 koláčů denně hlavně pro prodejny. Potom začíná frmol, který trvá až do

listopadu. Teď se ale rozmohl nový trend. Začaly mi sem jezdit autobusy.

Myslíte klasické zájezdy?

Ano, nevím, jak na to ty cestovní kanceláře přišly, ale začaly vozit turisty na zájezdy třeba do Kolovče nebo do Domažlic a nakonec je vezmou do Krchlebských koláčů. Loni to začalo, to bylo asi osm zájezdů a letos už jich je přihlášeno pět. Přijede padesát lidí, každý si dá čtvrt koláče, kafe a jeden nebo dva koláče ještě domů. Jak se to rozkřiklo nevím. A nejsou to jen místní cestovky. Jezdí sem z Moravy, z Karlových Varů nebo i z Prahy.

Když je potom hlavní sezóna, jak moc dopředu by si měli lidé koláče objednávat třeba na pout'?

Na pout' to bývá rok. Většinou jsou to už stálí zákazníci. Když náhodou někdo vypadne, tak ho hned někdo nahradí.

Neplánujete nějakou změnu sortimentu? Nejen koláče ale třeba i jiné sladkosti?

Tak o Vánocích pečeme třeba pro známé cukroví, ale jinak nic neplánujeme. Lidé mají hlavní zájem o ty tradiční koláče.

Někdo chce třeba jen povidlový, nebo víc makový, takže na přání zákazníka jsme schopni upéct cokoliv, ale jinak žádnou změnu do budoucna rozhodně nechystáme a budeme se dál držet klasiky, tradice a kvality.