

Bez práce nejsou koláče

Ing. Michal Vokřál, CSc.
Syngenta Czech



Olomoucké syrečky, Hořické trubičky či Štramberké uši jsou již natolik známými specialitami lokálních výrobců, že svým věhlasem překročily hranice nejen svého regionu, ale i státu. V roce 2010 vznikl celostátní projekt Ministerstva zemědělství ČR na podporu malých a středních pěstitelů a výrobců speciálních potravin. Navázal na regionální soutěže, které se setkávaly s velkým ohlasem veřejnosti. V prvním roce bylo oceněno 71 výrobků z 9743 přihlášených produktů. V každé ze šesti kategorií mohla komise ocenit vždy jen jeden výrobek pro daný kraj.

V Plzeňském kraji, kde byla soutěž pro všechny potravinářské výrobce uspořádána poprvé, přihlásilo 25 výrobců 116 výrobků. Hodnotitelská komise rozhodla udělit cenu Regionální potravina Plzeňského kraje 2010 v jednotlivých kategoriích, jak je uvedeno v tabulce.



Regionální potravina Plzeňského kraje v roce 2010

Kategorie	Podnik	Výrobek
Mléko a mléčné výrobky	Josef Martínek	Šumaváček
Pekařské a cukrářské výrobky	Helena Konopíková	Krchlebský koláč
Masné výrobky	Drůbežářský závod Klatovy, a. s.	Dětské párky
Alkoholické a nealkoholické nápoje kromě vína	Pivovar – restaurant Modrá Hvězda, s. r. o.	Dobřanský sekáč
Ovoce a zelenina	Alimex, a. s., Nezvěstice	jablko odrůdy Julia
Ostatní	Zpracovna ryb Klatovy, a. s.	pstruh uzený, fileť s kůží

Příslloví, **Bez práce nejsou koláče**, zná určitě každý z nás. Je velice výstižné a platí pro všechny obory lidské činnosti. Ale jak je tomu při výrobě skutečných koláčů? Platí i v tomto případě, jak dobře ví paní Helena Konopíková, protože koláče vyrábí a prodává. A nejde o koláče leda jaké...

Jak vše začalo

Můj tchán, původem řezník, pocházel ze Staňkova na Domažlicku, obce nacházející se v těsném sousedství vesničky Krchleby. I když byl velký milovník plzeňského piva, vždy s úctou hovořil a nedal dopustit na tzv. chodské koláče. Ty jsou synonymem pro koláče, které pečou v Krchlebech.

Na znalosti jejich výroby, ale také oblibě a tradice založila myšlenku vzniku svého soukromého podnikání paní Konopíková. Bylo to v létě 1990.

Kdo bude mým zákazníkem, kolik koláčů mám upéci, za jakou cenu je prodávat a kde? Takové byly první otázky rozjezdu malé rodinné pekařské firmy. Když blízké okolí nejevilo o koláče z Krchleb příliš velký zájem (v té době ve většině blízkých domácností ještě pekli koláče sami), napadla ji spásná myšlenka. V sousedním příhraničním Bavorsku mají Bavoři podobné stravovací návyky a co víc, vyplácí se jim zajíždět do blízkých Domažlic a okolí za lacinými obědy, kadeřníkem a jinými službami. Paní Konopíková se proto rozjela prodávat Krchlebské koláče, buchty a koblihy na nedaleký hraniční přechod Lísková. Zájem byl ohromný. Prodejní dny bylo třeba opakovat.

Obchod se rozběhl a s ním i výroba. Zpočátku museli pomáhat rodinní příslušníci, chyběl strojní hnětač těsta i další vybavení. Nyní v rodinné firmě pracují manžel, dcera a syn a sortiment se zredukoval jen na koláče. To, že se dcera vyučila pekařkou, je tím nejlepším darem podnikavé mamince,

neboť je předpoklad, že firma bude existovat i v další generaci. Výrobu koláčů, sklad surovin i logistiku vede paní Konopíková osobně, o účetnictví se stará externista.

Kvalitní suroviny jsou základem úspěchu

Někdy to podle jejích slov nebylo snadné. Paní Konopíková není výrobcem používaných surovin, ale finálního výrobku. A tak s cílem získávat vysoce kvalitní suroviny navázala stabilní vztahy s vybranými dodavateli, které nyní fungují k oboustranné spokojenosti. Dodávka do druhého dne po objednávce není problémem. Tučný tvaroh a smetana z Madety Plzeň, povidla, mák, hrozinky a mandle ze společnosti Zeelandia Kyšice, výběrová pšeničná mouka je od firem Mlýn Brabec Hořažďovice a Plzeňská mouka, a. s.

Výrobní proces

Vydřený prodejní úspěch, objednávky na Štědrý den a Chodské slavnosti (srpen) až rok dopředu jsou i předmětem zájmu. Proto je výrobní proces Krchlebského koláče od roku 2008 patentově chráněn, stejně jako zdobení šlehačkou.

Velkopekárny vyrábějí klasický Chodský koláč, v případě Krchlebského koláče jde o ruční výrobu podle originálního receptu, pomáhá pouze strojní hnětač těsta na 12 kg mouky. Kromě hladké mouky se používají vejce, tuk, práškový i krystalový a vanilkový cukr, droždí, muškátový květ, mléko, sůl, tvaroh, citrónová kůra, mák, povidla, skořice, hrozinky, mandle, smetana a voda.



Krchlebský koláč se začíná zdobit šlehačkou po okraji

Koláče jsou mazané tvarohem, malované mákem a povidly, sypané mandlemi a hrozkami. Originální jsou tím, že jsou polité smetanou s rumem, která jim dává jemnou chuť. Jde o kynutý koláč s vyšším podílem tvarohu, máku, povidel a smetany připravovaný podle receptury babiček několika ge-

nerací. Přízdoba ze šlehačky dodává moučníku slavnostní ráz. Zdobení koláčů se nedělá podle žádné šablony, vždy jde o improvizaci dcery pekařky.

Je třeba si zapamatovat, že Krchlebské koláče jsou z Chodska, a proto je nelze zaměňovat s Valašskými frgály.

Koláče vyrábějí ve dvou velikostech o váze 400 g (průměr 25 cm) a 2000 g (průměr 50 cm).

Záruční doba na koláče je tři dny a stálý okruh zákazníků od Plzně až po Domažlice vylučuje zaslání výrobků kurýrní službou nebo prodej přes internet. Do ciziny se Krchlebské koláče dostávají v souvislosti s prezentacemi České republiky na různých světových výstavách.

Vítězství v soutěži Regionální potravina Plzeňského kraje 2010

Vítězství samozřejmě celý rodinný tým potěšilo, stejně jako již dříve dvakrát získané ocenění Šumava – originální produkt. I výhra v soutěži Regionální potravina vyvolala vyšší zájem zákazníků o Krchlebské koláče. Kromě toho může nyní výherce po dobu čtyř let používat tento titul k označení svých výrobků. Již se tak děje za pomoci samolepícího loga Regionální potravina používaného na odnosných papírových krabicích.



Pekařka paní Konopíková má ze svých výrobků radost

Krchlebské koláče paní Heleny Konopíkové z malé vesničky nedaleko Domažlic chutnají zákazníkům z celých Čech i daleké ciziny, hercům, zpěvákům a politikům. Možná je to tím, že je pečeme s láskou, říká stále usměvavá pekařka. Díky aktivitě, odvaze a pracovitosti paní Konopíkové si jako zákazníci můžeme dopřát mimořádný gurmánský zážitek. V neposlední řadě je třeba ocenit i to, že pekařka dala práci nejen své rodině, ale i dalším dodavatelským firmám. Tím je také prakticky vyjádřen jeden ze záměrů soutěže Regionální potravina – podpořit lokální cestovní ruch a udržet pracovní místa v regionu.

PP
PROFI PRESS...

Podporujeme potraviny pro život

www.profiexpress.cz

syngenta

www.syngenta.cz