Jak se dělají Krchlebské koláče



Když brzy ráno přijíždíme do Krchleb na Domažlicku, je tma tmoucí. Z hlavní doleva… jestlipak to najdeme? Žádný strach, k cíli, rodinnému domku se zahrádkou, nás vede neopakovatelná vůně koláčů! Dva zlatí retrievři nás tak hlasitě vítají, že ani nemusíme hledat zvonek. Helena Konopíková nám vychází v ústrety.

5:00 až 6:00 hod.

V maličké pekárně, která je součástí domku, už je víc jak hodinu živo. Maminka Helena vstala první a zadělala těsto. *„Dneska musíme upéct 140 koláčů, k tomu potřebujeme 11 kilo mouky,“* prozrazuje. *„Co dál? Na kilo mouky 25 deka cukru, stejné množství tuku, 6 deka droždí, 6 žloutků a 6 našlehaných bílků, mléko podle potřeby. Každá mouka je jiná, některá potřebuje mléka míň, některá víc.“*

Pokud jste stejně jako já překvapeni těmi našlehanými bílky v kynutém těstě, věžte, že je to pravda pravdoucí. Skutečně je možné bílky do něj zapracovat. Musíte mít ovšem řidší těsto, než je zvykem. A jak je pak nadýchané!

Jako druhý vstává tatínek Zdeněk, aby připravil tvaroh, který tvoří podstatnou složku budoucí dobroty. Do něj přidávají vejce, cukr a podle potřeby tuk. Teď jsou Konopíkovi s dodavatelem tvarohu spokojeni, ale než ho našli! *„Ten, který nám na začátku dodával kvalitní tvaroh, bohužel skončil a tvarohy z jiných mlékáren přetékaly z koláčů. Co jsme se nazlobili! Naše prase se mělo,“* směje se paní Helena. To samé ale bylo i s moukou, trvalo dlouho, než našli ten správný mlýn v jižních Čechách.

Jako poslední vstali dcera Petra a syn Zdeněk. Jejich role na koláčové scéně teprve přicházejí.

Nakynuté těsto si hoví ve velké díži. Paní Helena velkou lžící nabírá asi patnáctidekové kousky těsta a sází je

na pomoučený stůl. Pak rukama rovněž obalenýma v mouce dobře propracovává, vytváří kulaté bochánky a nechává opět kynout.

6:00 až 7:00 hod.

Zatímco paní Helena navyklými pohyby šikovně připravuje díly budoucích koláčů, povídáme si o tom, jak se „koláčnicí“ vlastně stala. *„Pracovala jsem v pletárně, pak se narodily děti, po mateřské jsem dělala v kartáčovně, jezdila do Německa vyrábět látkové květiny a přitom měla chuť sama s něčím začít. A protože jsem vždycky ráda pekla, zkusila jsem vyrábět a prodávat koláče. Svěřila jsem se sousedce, že máme báječný recept od manželovy maminky. Tady o ně zájem tehdy nebyl, a tak mi navrhla, že je můžeme zkusit prodat na nedalekém hraničním přechodu.“* Zadělaly na koláče v kuchyni ve velkých mísách vařečkou, upekly je s pomocí babiček v jedné elektrické a jedné plynové troubě, daly do auta, přikryly prostěradlem a jely. *„Postavily jsme stůl, na něj vystavily koláče, do země zarazily ceduli s německým nápisem „České koláče“. Tolik jsem se bála a styděla… ale němečtí zákazníci si je koupili, a když jsme za týden přijeli zas, přišli znovu, protože jim chutnaly. Za čas nás čekaly fronty. A tak to začalo. Do začátků jsem měla tisíc korun.“*

Z bochánků se díky šikovným rukám paní Heleny stávají základy koláčů. Každý bochánek položí na kolo pečicího papíru o průměru 24 cm a pečlivě vytvaruje. Hotový korpus položí na dřevěnou podložku, s tou zasune do připraveného stojánku. A za ní už má syn na dalším stole nachystanou mašlovačku, aby okraje základu namazal rozšlehaným vajíčkem. Pak nabere naběračkou dvacetidekovou dávku připraveného tvarohu, nalije na korpus a širokou stěrkou rozetře. A znovu vloží do stojánku. Než se dostane na druhou stranu stolu, opět koláč kyne. Tam už má dcera v ruce sáčky s makovou či povidlovou náplní.

Maminka do koláčů zapojila celou rodinu. A tak nás zajímá, zda šli dobrovolně. *„Právě že ano, to oceňuji. Zkusili to a začalo je to bavit. Nebo ne?“* I když jsou spolu prakticky pořád, nehádají se, a jestli přece jen někdy, tak kvůli koláčům.

7:00 až 8:00 hod.

Petra se ujímá výzdoby prvních koláčů. Zkušenou rukou vykresluje na povrchu tvarohové náplně ornamenty z ochuceného máku a povidel. Všechny tři trouby v rohu místnosti už jsou vyhřáté na teplotu 220 – 230 °C. Otec rodiny do každé z nich vloží 4 koláče a pečlivě průběh pečení kontroluje. Koláče přemisťuje, otáčí a po sedmi minutách je první várka upečená.

I když ještě hotovo není. *„Až koláče trochu zchladnou, zalijeme je kyselou smetanou rozdělanou s cukrem a rumem,“* prozrazuje pan Zdeněk. *„Pak se pocukrují, a když mají zákazníci zájem, ještě nazdobí šlehačkou.“*

Rodina Konopíkova, to je sehraná parta. Všech 140 koláčů postupně prochází od jednoho člena ke druhému, mění se z malého bochánku syrového těsta na hotovou upečenou pochoutku. Zásada je od samých začátků jejich podnikání stejná: „Vždy jako od maminky!“ Samozřejmě v dnešní době jim už pomáhá technika. *„Převážnou většinu peněz, které jsme od začátku vydělali, jsme dávali zpátky do zařízení a služeb. Výrobnu máme zařízenou podle předpisů, i když třeba hnětač je z druhé ruky,“* popisuje Helena Konopíková.

A vzpomíná, jak před lety postupně přibývali nejen němečtí zákazníci na přechodu, ale přidávali se i ti čeští. Nejdřív přišla jedna sousedka, prý za vůní, pak druhá. Ozval se majitel jedné prodejny v Domažlicích, který ještě před časem neměl zájem. Pochvala těch, kteří okusili, to je nejlepší reklama. Dnes pečou Konopíkovi v sezóně od úterka do soboty, v pondělí jezdí nakupovat, vyřizovat, co je potřeba.

A když nastane období poutí, zvednou se objednávky na 400 koláčů. *„To pak vstáváme ve dvě ráno a končíme v šest večer. Pečeme také na svatby, oslavy, umíme i půlmetrové koláče.“* Hodně napilno mají například i před Velikonocemi, protože řada lidí si zvykla sváteční dny osladit krchlebským koláčem místo bochánku.

8:00 až 9:00 hod.

Koláč za koláčem je vsazen do pece, upečený dostane pohlazení kyselou smetanou, nakonec cukrovou čepici, případně šlehačkovou korunu. Hotovo.

Junior se převleče, vychladlé koláče naloží a rozvozí do prodejen v Domažlicích, Horšovském Týně, Přešticích, Plzni, do hotelů v okolí… A my si dáme kávu a k ní – ach bože! – tu neuvěřitelnou dobrotu.

A ještě chvíli si budeme povídat o tom, jak se Helena Konopíková stala Podnikatelkou Plzeňského kraje, poté se umístila na druhém místě v celostátní soutěži Živnostník roku, i o tom, jak jejich koláče získaly titul Regionální potravina Plzeňského kraje v kategorii Pekařské a cukrářské výrobky. *„To víte, že jsem měla vždy radost. Také mě potěšilo, že se s námi radovali i naši zákazníci, i když závist pochopitelně také byla. Zkusit si to ale přece může každý!“*

Na krchlebských koláčích si pochutnávají běžní zákazníci, ale okusila je i řada prominentů a osobností naší kultury. Reprezentovaly nás v Bruselu i v Paříži. A že všem chutnaly! Pozor, až někdy pojedete na Chodsko, je hodně pravděpodobné, že jim propadnete i vy. V nově otevřené prodejně si k čerstvému koláči můžete objednat kávu nebo čaj a popovídat si také s úžasnou Helenou Konopíkovou.

Jana Kořínková