Máte rádi Hořické trubičky?

Vznik a legenda

Jejich zrod se datuje do poloviny 19. století, kdy na českou půdu dorazila inspirace z francouzských cukrářských dílen. Francouzské „cigares sucrés“ si přivlastnili místní řemeslníci, kteří recept postupně přizpůsobili a dotvořili tak, aby vznikla zcela unikátní pochoutka s vlastní chutí.

Podle nejčastější legendy stál u tajemství vzniku rodiny Kopeckých – chudých, ale zručných cukrářů, kteří po řadě pokusů objevili ideální poměr mouky, cukru a vajec. Jejich první trubičky se pekly ručně nad otevřeným ohněm, kdy se tenké pláty těsta omotávaly kolem dřevěného válečku vyrobeného z lipového nebo bukového dřeva. Díky působení plamene a neustálému otáčení vznikala křupavá textura, na kterou nedají Češi dopustit dodnes.

Historický vývoj

Druhá polovina 19. století

Během druhé poloviny 19. století se ve městě začalo rozvíjet řemeslné cukrářství a brzy se množily malé rodinné provozy. **Žádný z cukrářů nechtěl svůj recept prozradit, takže rodinné tajemství přecházelo z generace na generaci.** Postupně se měnila náplň – původní vanilkový krém dostal společnost v podobě čokoládového nebo ořechového plnění a objevily se i doplňkové příchutě, jako jsou skořice či karamel.

Rozmach rodinných cukráren (konec 19. stol. – počátek 20. stol.)

Konec 19. a začátek 20. století tak znamenaly rozmach a šíření popularity Hořických trubiček do širokého okolí. **Rozrůstající se síť cukráren umožnila, aby se tato drobná lahůdka stala pověstnou nejen v rámci Českého království, ale dokonce i za jeho hranicemi.**

Průmyslová výroba a chráněné označení (druhá polovina 20. století – současnost)

Ve druhé polovině 20. století došlo k částečné industrializaci výroby. **Některé kroky zůstaly ryze ruční (zejména finální navíjení těsta nad žhavým válcem), ale další části procesu, například válcování těsta na jednotnou tloušťku necelého milimetru, se už přenesly na stroje.** I přesto si však mnohé malé cukrárny v Hořicích zachovaly tradiční postupy, protože právě díky kombinaci moderních strojů a pečlivé ruční práce vznikají trubičky s jedinečnou strukturou a křehkou konzistencí.

V roce 2008 získaly Hořické trubičky chráněné zeměpisné označení Evropské unie, což je důkazem, že jejich receptura i výrobní postup jsou pevně svázány s konkrétním místem a tradicí. Tento status je obdobný jiným významným českým specialitám, jako jsou Karlovarské oplatky nebo Týnský orloj, a potvrzuje výjimečnost trubičkového zázraku z Hořic.

Zajímavosti

Speciální váleček (válec)

Mezi zajímavosti spojené s Hořickými trubičkami patří především **váleček z lipového nebo bukového dřeva**, který má průměr kolem šesti milimetrů a **slouží k navíjení těsta**. Při pečení nad plamenem se váleček **neustále otáčí, aby těsto zůstalo jen lehce zapečené a křehké,** což zabere pouhých třicet až čtyřicet sekund.

Rekordní délka

V roce 2015 navíc místní cukráři dokázali vytvořit nejdelší trubičkový řetěz – jeho **celková délka přesáhla sto padesát metrů**, když jednotlivé trubičky spojili do jednoho proudu.

Muzeum trubičkářství

Pro milovníky historie funguje v Hořicích také **Muzeum trubičkářství, kde si návštěvníci mohou prohlédnout původní cukrářské nástroje**, seznámit se s proměnami výrobních postupů a ochutnat dobové receptury.

Vývozní artikl

Díky mimořádné oblibě se trubičky vyvážejí i do zahraničí, zejména do Německa, Polska a dokonce i do některých asijských zemí, čímž se staly nejen kulturní, ale i gastronomickou vizitkou českého regionu.

Současná produkce

V Hořicích a okolí stále funguje několik specializovaných cukráren a podniků (např. Cukrářství Ulrich, Cukrárna Volf nebo rodinná firma Janca). Některé z nich kladou důraz na stoprocentně ruční výrobu, jiné využívají kombinaci tradičního přístupu a moderních strojů.

Současní výrobci v Hořicích i okolí dnes nabízejí širokou paletu variant. **Klasické vanilkové trubičky s jemným vanilkovým krémem** jsou stále tím, co je základem všech ostatních příchutí. Vedle nich najdete **čokoládové trubičky, kde tmavé kakaové těsto ladí s hutným čokoládovým krémem**, a **oříškové trubičky, které doplňuje lahodný oříškový náplň**. V posledních letech se objevily i **limitované edice s příchutí skořice či karamelu** a dokonce i bezlepkové varianty pro lidi s alergiemi.

Tradiční výrobní proces začíná pečlivou přípravou těsta z mouky, vajec, cukru a másla s přídavkem vanilky či kakaa. Následuje válcování těsta na tenký plát o tloušťce přibližně jednoho milimetru, a to buď ručně nebo pomocí stroje. Poté se těsto rychle peče nad rozžhaveným válcem, což vytváří onu nezaměnitelnou křehkost, a hned po vyjmutí z pece se do jednotlivých trubiček vpichuje voňavý krém. Balí se co nejdříve, aby si uchovaly charakteristickou křupavost.

Hořické trubičky z COOPu

Pokud tedy příště zavítáte do některé prodejny COOP, zastavte se u regálu se sladkostmi a rozhodně **vyzkoušejte čokoládové či oříškové Hořické trubičky Sladká tečka**.

Jsou ideální jako **malá sladká tečka po obědě nebo příjemný doplněk k odpolední kávě** a jejich chuť vás přenese přímo do tradic, které se vyvíjejí již více než sto šedesát let.