

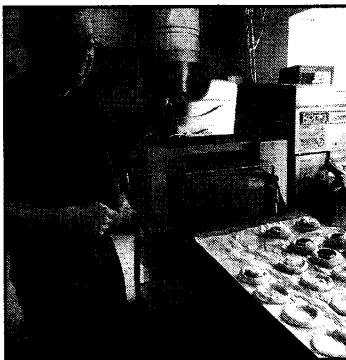
Lidé přišli nakouknout do zákulisí pekařství

KOVÁŘOV – Víc než 120 lidí se přišlo ve svátek 8. května podívat do zákulisí kovářovského pekařství. Jeho majitel Jaroslav Kolář tak chtěl připomenout, že také ve sváteční den – na Prvního máje roku 1992 – se zdejší pekárna otevřela poprvé.

V budově kdysi býval výkup zemědělského družstva a prodej potřeb pro zemědělce, pak prodejna Jednoty, než vyrostla její nová prodejna v centru obce. Nakonec objekt zůstal prázdný. Obec dům zakladatelce pekařství Pavle Kolářové pronajala. Bývalá předsedkyně zemědělského družstva v Chyškách zareagovala na boom malých pekáren a založila rodinnou firmu, kterou dnes už převzal syn. Rodina po pěti letech potřebovala objekt přestavovat a tak ho od obce odkoupila. Dnes je tedy ve svém.

V Kovářově se peče kompletní sortiment – chleba, housky i sladké koláče. Těmi je zdejší pekařství vyhlášené široko daleko. Oblíbené jsou také slané kovářovské podkůvky, které stejně jako pouťové koláčky jsou nositelem značky Regionální produkt Prácheňsko. „Podkůvky jsou trvanlivé pečivo, takže je můžeme vozit i dál. Hodně se prodávají v Praze,“ prozradil Jaroslav Kolář. Pekařství jde s dobou a nabízí i tmavé cereální výrobky.

Všechny dobroty projdou rukama osmnácti žen, které tu pracují. „Máme samé pekařky,“ prozrazuje majitel. Pekařské řemeslo je řehole, to věděl už pekař Vilém z kdysi populární pís-



Kovářovské pekařství je vyhlášené hlavně koláči, ukazuje Jaroslav Kolář. V den otevřených dveří si mohl každý návštěvník výrobu vyzkoušet. Foto -lk-

ničky Nadi Urbánkové. A také dědeček dnešního majitele, který býval pekařem v Kolodějích, a tak celou rodinu od nápadu zřídit pekárnu zrazoval.

Ženy, které vyrábějí chleba, začínají směnu v šest večer a končí v jednu v noci. Směna na výrobu housek v jednu v noci pro změnu nastupuje. Housek se peče pět až šest tisíc denně, dřív to ale bývalo i třináct tisíc. Příklad supermarketů do regionu udělal své, navíc lidé dnes méně jedí bílé pečivo. „Dnešní zákazník chce přidanou hodnotu, takže se dobře prodávají obložené bagety,“ komentuje trendy Jaroslav Kolář.

V zákulisí si návštěvníci prohlédli nejen stroje a mohli si sami nazdobit koláče, viděli také pytle surovin – len z Kanady, sezam z Indie nebo kmín a mák z Čech. Síla na mouku dodala milevská firma Trkovský, elektrické zařízení zas milevská fir-

ma Microcomp. „Snažím se spolupracovat se zdejšími firmami, i servis je pak jednodušší,“ říká majitel pekařství. Provoz prošel rekonstrukcí, která předpokládá provoz dalších dvacet let. Následovníky ale manželé Kolářovi nemají. Jedna dcera studuje čtyři jazyky, druhá je zatím na gymnáziu, ale také má jiné plány. „Víc co to je, protože sem chodí pomáhat,“ podotkl otec rodiny. Stejně marně se před pár lety snažili najít pokračovatele manželé Bártíkoví pro pekařství v Jistebnici. Nakonec výrobu zastavili a obchod pronajali pekařství firmy Malý z Bernartic.

Kovářovské pekařství má otevřenou vlastní prodejnu ve všední dny od 6.30 do 17 hodin, v sobotu od 7 do 11 hodin. Zakázanici by uvítali i neděle, na směnu ze soboty na neděli ale chybí kvalifikovaní pekaři. Jaroslav Kolář doufá, že se mu podaří zajistit čerstvé pečivo na neděli alespoň na dobu letních prázdnin.

Malá pekařství nemají na různých ustláno. Supermarkety sice tvrdí, že stojí o regionální dodavatele, jejich podmínky jsou ale podle Jaroslava Koláře likvidační. Evropská unie toto podnikání také nepodporuje. A tak i kovářovským pekařům nezbývá než se otáčet a péct a péct. Časně ráno tak vyráží se zdejšími výrobky tři až čtyři auta a míří do Milevska, Krásné Hory, Petrovic, Čimelic, jednou týdně do Prahy a Českých Budějovic. V sedm ráno musí být pekařské dobroty na pultech – a to už mají šikovné kovářovské pekařky obvykle půlnoc.

-lk-