

KLASA NA KAŽDÝ VELIKONOČNÍ DEN: Oblíbené pekařské výrobky z Vysokého Mýta se na **trhy k Andělu** vrátí již za dva dny

Ve Smékalově pekařství pečeme i Biblický chléb

EVA KUBÁTOVÁ

Velikonoční trhy na pražském Andělu vstoupily do závěrečného týdne. Velkou oblibu mezi návštěvníky si zatím získaly výrobky na stánku Smékalova pekařství z Vysokého Mýta. S majitelkou **Jiřinou Duchoslavovou** jsme hovořili o více než stoleté tradici pekařství, současnosti i nejoblíbenějších recepturách.

Od buchek přes vdolky, čajové pečivo, křupavé rohlíky, až třeba po babiččinu bábovku. Sortiment má Smékalovo pekařství opravdu široký. Kolik výrobků celkem obsahuje a který z nich je váš nejoblíbenější?

Z našich 360 druhů výrobků mám vždy v určitém období oblíbený nějaký jiný. Obvykle podle toho, co je právě novinka. Nyní jsou mým favoritem máslové a hraběčiny řezy. Ze slaného pečiva mám nejraději buď celozitný chléb, nebo vícezrnné rohlíky. Naši zákazníci si však vybírají z daleko širšího sortimentu. Velmi oblíbené jsou buchty s nejrůznějšími náplněmi. Mimo klasického máku, povidel či tvarohu je plníme také ovocem. Denně si mohou koupit buchty švestkové, višňové, meruňkové, borůvkové nebo jablečné. Také



VÝROBKY Smékalova pekařství se již staly stálíci předvelikonočních trhů na pražském Andělu. Zákazníci si na nich pochutnají i koncem tohoto týdne. Foto: Foto: Trimedar

pečeme mnoho druhů pouťových koláčů s různými náplněmi a různých gramáží. Od miní až po maxi. Ze staročeských receptur nabízíme jablka v županu nebo zelníky.

Jablka v županu znám, co jsou to ale ty zelníky?

Zelníky jsou pečené z klasického buchtového těsta a náplň se připravuje z hlávkového zelí se specifickým kořením. Ještě teplé se sypou strouhaným perníkem. Je to jeden z receptů našich prababiček.

Na co z vašeho sortimentu jste opravdu hodně hrdá?

Jsou to svatební koláče, je-

jichž recepturu mám po svých rodičích. Máslové těsto zadělávané šlehačkou se plní čtyřmi náplněmi – a po upečení se namáčejí v másle a rumu. Vyrábíme je na svatby, ale i pro jiné slavnostní příležitosti.

Které z vašich výrobků mají ocenění Klasa?

Klasou jsou oceněny záviny s tvarohovou, makovou a arašídovou náplní, slané tyčinky a miní preclíky. Velkou oblibu si získaly sváteční koláče, které jsou buď makové, povidlové, nebo tvarohové. Tyto koláče jsou dobré i po několika dnech – kdyby ovšem těch několik dní vydržely!

Častým mýtem je to, že pečivo není vhodné při dietách a zdravé výživě. Je to pravda?

Všeobecně pro diety není příliš vhodná pšeničná mouka. V poslední době je stále větší poptávka po výrobcích pouze z mouky žitné. My nabízíme dva druhy celozitného chleba, dalaňky – a také komisárek, který pekł můj otec za první republiky pro českou armádu. Ale i pšeničné pečivo má své místo v našem jídelníčku. Pečeme mnoho druhů rohlíků, baget, vek a bulek z celozrnných a vícezrnných směsí.

Jsou výborné, ale nepřekonalý v oblíbě náš klasický rohlík, na který máme svoji vlastní recepturu.

Na Velikonočních trzích na Andělu jste již byli, ale ještě se vrátíte, že? Lidé se po vás hned shánějí, učarovali jim hlavně pizza koláče s tuňákem. Kam na receptury chodíte?

Ano, byli jsme v prvním a druhém týdnu trhů, konkrétně od čtvrtka do soboty. A takto se na Andělu budeme vyskytovat i ve třetím předvelikonočním týdnu. Některé naše receptury

„Velmi cenné recepty, rady a zkušenosti mám po svém otci Josefu Smékalovi. Pekárnu, která má tradici od roku 1890, koupil v roce 1924.“

máme od firem, které nám dodávají určité suroviny. Je to především firma Backaldrin. Od ní jsme získali recepturu na Biblický chléb. Tento chléb je vyroben pouze ze surovin, o kterých se píše v bibli. Papež Benedikt XVI. při návštěvě Prahy tento chléb požehnal. Od firmy Backaldrin máme

i originální, patentovanou recepturu na kornspitze.

Další receptury jsou naše vlastní, obohacené zkušenostmi technologa a pekařských mistrů.

Velmi cenné recepty, rady a zkušenosti mám i po svém otci Josefu Smékalovi, který byl pekařem. Pekárnu, která má tradici od roku 1890, koupil v roce 1924. Postupně ji rozšířil a zmodernizoval – jeho plány do budoucna, bohaté zkušenosti a láska k řemeslu ale zničil rok 1948. Obnovení firmy v roce 1991 se nedožil. Jsem ráda, že mohu pokračovat v jeho práci – a zároveň dbát na to, aby dobrá jména Smékalova pekařství nikdy nezaniklo.

Kde všude se dají výrobky Smékalova pekařství koupit? Pouze u vás ve Vysokém Mýtě a na trzích?

Ve Vysokém Mýtě vyrábíme pro dvě prodejny, z nichž jedna je přímo u pekárny. Nicméně zboží rozvážíme i po Královéhradeckém a Pardubickém kraji. Všechna místa, kde se naše výrobky dají koupit, jsou na našich webových stránkách www.smekalovopecarstvi.cz.

Samozřejmě nás najdete také na Velikonočních trzích na Andělu, a to od čtvrtka do soboty, tedy od 21. do 23. dubna.