



Reportáž z pekárny
vlčnovských vdolečků

Koláčky jako pírko

Dáváme ruku do ohně, že měkké vydrží týden. Pravděpodobně to ale nikdy nezjistíte, protože kdo je koupí, hned je sní. Vlčnovské vdolečky jsou malý zázrak. Plný tvarohu, rumových rozinek a povidel.

Omamná vůně. Udeřila nás hned, jak jsme vystoupili z auta před pekárnou vlčnovských vdolečků na moravském Slovácku. Bylo v ní máslo, rum i tvaroh a nám se začínaly sbíhat sliny. Ihned jsem pochopila, proč se místní divili, když jsem se dvakrát ptala na cestu. „Díky vůni by sem snad každý dojel i poslepu,“ smála jsem se sama sobě. A pak, pana Vlastimila Javora, který vdolečky ve Vlčnově peče a dodává pro pultový prodej do všech Albertů, zná

v obci každý. „A koho sháníte? Jo Vlastika, tak to musíte na stopce nahoru, potom pořád rovně a naproti kostelu už pekárnu uvidíte,“ radila mi kolem půl osmé ráno mladá žena. Za sebou jsem měla téměř tři sta kilometrů z Prahy a na koláčky jsem se víc než těšila.

Nemůžete přestat

V pekárně vybudované z bývalé vlčnovské školy nás uvítala Jana Zemková, vedoucí provozu. Milá a pořád usměvavá.



Přesně takhle nadýchané a zároveň vláčné vám vlčnovské vdolečky vydrží několik dní.



Sotva jsme se zmínili, jak krásně to kolem pekárny voní, přinesla „pár vzorků na ochutnání“. Jinak řečeno: před námi stál obří talíř s ještě teplými vdolečky. „Jen si dejte. Jsou krásné, ručně dělané, ale absolutně nic se nevyrovná jejich chuti,“ pobídla nás. Za pár vteřin jsme skoro oněměli úžasem. Těsto je vláčné, měkké a nadýchané jako pírkó, chuť tvarohu je jemná a cítíte v něm rumem nasáklé rozinky. Povidla a drobenka se zase postarají o dokonalý závěr. Vdo-

lečky jsou velké tak akorát – na dvě kousnutí. Dát si jen jeden nelze. Vlčnovské vdolečky jíte tak dlouho, dokud je nesníte všechny. Ostatně volala jsem ještě z cesty kamarádce, která ihned běžela do Alberta, koupila posledních pět vdoleček a ještě po cestě domů je snědla. Všechny.

Tradiční receptura

To nás už ale uvítal majitel pekárny Vlastimil Javor a bez velkých cavyků nás vzal do provozu. „Vdolečky pečeme podle tradiční vlčnovské receptury jen z těch nejvyšších surovin. Dělají se

z kynutého těsta, do kterého se zabalí máslové těsto a třikrát překládá. A nemyslete si, v základním těstě jsou mimo klasických surovin, jako je mouka, cukr, droždí a mléko, i šlehačka, sádlo a rum,“ zapáleně vysvětluje Vlastimil Javor. Rychle začínáme chápat, proč jsou vdolečky tak dobré. „Když se udělá těsto, dáme jej zrát do lednice. Pak jej pekařky rozválejí a nechají pod igelitovými plachtami podle potřeby 15-20 minut kynout,“ dodává majitel pekárny. Následuje krájení na malé čtverečky. Doprostřed každého pak hbité ruce pekařek dávají předem připravený tvaroh smí-



Nahoře: Vlčnovské budy, vinohradnické stavby – lisovny bez sklepa jsou typickým znakem Vlčnova; dole: Vlastimil Javor je pyšný na své vdolečky.



chaný s rozinkami čtyřiaadvacet hodin máčenými v rumu. „I to byla alchymie, připravit tvaroh do vdolečků v takové konzistenci, aby byl vláčný, ale nevytekl, hutný, ale přitom ne vysušený. Zhruba rok nám trvalo, než jsme na to přišli,“ prozrazuje Vlastimil Javor. Tvaroh pak pekařky zabalí do těsta, shora koláček promáčknou a do důlku dávají švestková povidla a vše zasypou posypkou alias drobenkou. „I ta je podle našeho dobře odzkoušeného receptu,“ doplňuje Hana Omelková, vedoucí provozu. Koláčky se nakonec pomašlují vajíčkem a deset minut pečou.

Perla Zlínska

Pekárna je zvenku i zevnitř krásná, čistá a pekařky, povětšinou místní ženy, se i při nekonečné práci zdají být spokojené. Pořád se smějí a jen tak mimochodem válejí jeden koláček za druhým. Ostatně vlčnovské vdolečky z pekárny Vlastimila Javora získaly i díky nim certifikát Perla Zlínska 2008. Já se jich pořád nemohu nabažit, ale ptám se Jany Zemkové, vedoucí provozu, zda si koláčky s chutí dá i ona. „Pane bože,“ bez zaváhání odpovídá. „Naše vdolečky jsou prostě nejlepší,“ směje se. Jsou.

