

*Letošní rozhovor za vítězem ceny **Výrobek Libereckého kraje s přínosem ke zdravému životnímu stylu** nás zavedl do **Hamrovské řemeslné pekárny ve Velkých Hamrech za manželi Maškovými**. Zmíněnou cenu obdrželi již podruhé, poprvé to bylo v roce 2022 za žitno-pšeničný kvasový chléb, který je dodnes stálicí nabízeného sortimentu. Letos si cenu odnesli za **slunečnicový žitný chléb s dýňovými semínky** a dále v kategorii cukrářské výrobky získali ocenění Regionální potravina Libereckého kraje pro výrobek perníkový kremeš s hruškovou šlehačkou. Dvojnásobně úspěšní byli také v roce 2024, kdy v soutěži Výrobek Libereckého kraje v kategorii pekařské výrobky zvítězil jejich žitný chléb. Hamrovský dortík vyhrál v kategorii cukrářské výrobky v Regionální potravině Libereckého kraje.*

Poprvé jsme s manželi Danou a Lukášem Maškovými setkali při předávání ceny na konci srpna na dožínkách v Jilemnici. Zatímco on pochází z pekařské rodiny, která provozuje pekařství Jan Mašek na Smržovce, ona píše pekařskou historii až s Hamrovskou řemeslnou pekárnou, která je zcela samostatným subjektem. Rozhovor pořizujeme přímo v jejich pekárně ve Velkých Hamrech na konci října ve chvíli, kdy pomalu začínají přemýšlet nad vánočním cukrovím.

Bílá budova, v níž se kromě samotné pekárny nachází také prodejna, stojí přímo u hlavní silnice procházející obcí a poskytuje příjemný prostor k zaparkování. Měly jsme možnost nahlédnout do zázemí. Vše podstatné se odehrává v dlouhé obdélníkové místnosti, kde se připravuje kvas, kyne těsto, připravují se výrobky a také je zde umístěna pec. V navazujících dvou místnostech jsou umístěny chladicí boxy, kynárna, která umožňuje řízené kynutí těsta a kde jsou připraveny výrobky k postupnému pečení v průběhu dne. Samostatnou místnost má přípravna cukrářských výrobků, kde se zrovna kompletoval věneček s jahodami a perníkový kremeš.

Co pro Vás znamená opakovaná výhra v kategorii pekařský výrobek v soutěži Výrobek Libereckého kraje s přínosem ke zdravému životnímu stylu, kterou vyhlašuje Liberecký kraj?

LM: Máme radost. V naší pekárně si dáváme záležet na tom, aby pečivo mělo dobrou chuť a vlastnosti, pro které se k nám zákazníci budou vracet. Máme moc rádi ty navazující akce, které pořádá Liberecký kraj, na kterých máme jako vítězové jednotlivých kategorií možnost prezentovat své výrobky v zajištěných stáncích a potkat se s jinými zákazníky napříč celým krajem. Naše výrobky je totiž standardně možné koupit jen u nás ve Velkých Hamrech. Je proto příjemné vidět, že si zákazník např. na dožínkách koupí jeden koláč na zkoušku, popojde, ochutná a pak se vrátí přikoupit. To nás moc těší.

Dříve byla za výhru udělována finanční odměna. Za dvě výhry nám to umožnilo si koupit velkou váhu, kterou máme usazenou ve výrobní místnosti, což nám tehdy také velmi pomohlo.

Vaše výrobky z žitného kvasu, běžné a jemné pečivo nesou značku Regionální produkt Jizerské hory. Koordinátorem této značky je MAS Frýdlantsko, z.s., který spolupracuje s Turistickým regionem Jizerské hory a Městem Smržovka za podpory Libereckého kraje. Kdy jste se tam přihlásili?

DM: Značku mohou získat výrobky z regionu Jizerské hory, které jsou zhotovovány s vysokým podílem ruční práce. Byli jsme v branži noví a upřímně říkáme, že jsme chtěli získat nějaký marketing, na který jsme samozřejmě neměli. Potřebovali jsme firmu rozjet, takže jsme vyplnili přihlášku do této organizace, která mj. nabízí společnou prezentaci výrobků nebo se účastnit společných projektů. Tam jsme začínali a byli jsme moc pěkně do této rodiny přijati, čehož si dodneška velmi vážíme. Značka je udělována na období dvou let za dodržení stejné technologie výroby a nezměněného vzhledu oceněného výrobku a pak se musí žádost obnovit. Není to tak dlouho, co jsem v mailu zaregistrovala formuláře k vyplnění, protože nám letos již druhé dvouleté období končí.

LM: Teprve potom jsme se zkusili přihlásit do soutěže Výrobek Libereckého kraje, který vyhlašuje Liberecký kraj a do soutěže Regionální potravina vyhlašované Ministerstvem zemědělství.

Přineslo to úspěch. Jak vycházíte s ostatními regionálními výrobci pekařských a cukrářských výrobků?

DM: Máme velmi dobré vztahy s paní Janou Žloutkovou, se kterou jsme i spolupracovali. Další náš spolehlivý dodavatel je pan Tomáš Moravec, od kterého máme skvělý med do našeho oceněného perníkového kremeše s hruškovou šlehačkou.

LM: Mé kořeny v pekařském odvětví začínaly na střední škole pekařské ve Frýdlantě v Čechách, kde jsem si prochodil několik místních pekáren a získával praxi. Je to moje srdcovka a dodnes mám dobré vztahy s tamními učiteli.

Jaké byly začátky Hamrovské řemeslné pekárny?

DM: Začátky Hamrovské řemeslné pekárny spadají do roku 2018, kdy jsme s manželem řešili, co budeme v budoucnu dělat. On byl na úřadu práce a já na rodičovské dovolené. Rozhodli jsme se, že si ve Velkých Hamrech založíme svoji vlastní pekárnu. Spousta známých nám řeklo, že zkrachujeme, že v okolí je mnoho dalších pekáren. My i přesto koupili na hypotéku dům. V tomto domě dříve původní majitelé opravovali brzdy a vše tam bylo velmi špinavé a zamaštěné. Trvalo nám celý jeden rok, než jsme dům kompletně vyčistili a vydrhli staré špinavé stroje, které manžel sehnal za pár korun z jedné už několik let zavřené pekárny. Prodali jsme naše auto, abychom mohli koupit starou pec. Poté jsme začali zkoušet první kousky pečiva podle starých receptur a rozdávali je lidem, aby ochutnali. Dostávaly se k nám samé kladné recenze, tak jsme se rozhodli, že zkusíme štěstí v Držkově na burze. Naše dvě malé děti jsme dali na hlídání k mým rodičům a společně jsme v noci pekli a já poté v půl šesté ráno odjela prodávat na burzu. To bylo v září 2019. Takto jsme to udělali třikrát. Vždy jsem vše prodala. Manžel měl velké obavy otevřít si vlastní obchod. Pořád to odkládal, až jsem mu řekla, že už to musíme udělat. 23. 12. 2019 jsme poprvé otevřeli prodejnu v naší pekárně. Tehdy jsme na to byli s manželem sami. Spolu jsme pekli a já pak šla prodávat a on dopékal sám. Po novém roce jsme přijali první zaměstnankyni, která pomáhala manželovi ve výrobě. Mě se ulevilo, že jsem měla na starosti pouze prodejnu, jelikož jsem v té době byla již potřetí těhotná.

Později jsme měli 6–7 lidí a 350 hodin měsíčně. To bylo neúnosné. Bylo úplně nemyslitelné vyrazit na nějaké trhy, protože jsme na ně nedokázali vyrobit. Pátky bývaly a stále jsou velmi silné, pokud jde o prodej.

LM: Pak jsme si koupili chladírenské vybavení, a to byla velká úleva od nočních hodin. V tomto zařízení vydrží výrobek ve špičkové kvalitě až šestnáct hodin a velmi nám pomáhá vykrýt prodejní křivku. I tak, ale děvčata přicházejí ve čtyři a začínají péct. Já přicházím dle potřeby ráno nejčastěji kolem půl sedmé a dopékám v průběhu dne podle potřeby do půl třetí do třech hodin. Zakládáme si na čerstvosti, takže v průběhu dne doplňujeme a sortiment se trochu mění. Víkendy máme volné, jen se tu musím v průběhu 2x zastavit a obnovit kvas.

Pokud jedeme v sobotu na trh nebo třeba na dožínky, znamená to noční směnu, protože ráno musí být vše hotové. A šestá směna je už na těle znát. Takže v Jilemnici při přebírání ceny jsem byl šťastný, ale oči jsem měl jak angorský králík. Pekařina fakt není jednouchá. Zakládáme si na tom, že naše výrobky jsou bez aditiv a bez chemie, založené na kvalitním kvasu a zápaře. Často se nám podaří vyprodat vitríny. A také se to někdy naopak nepodaří, a to pak rohlíky končí u zvířat.

DM: Pořád jsme malá firmička, ale máme nyní o něco více lidí, konkrétně 12 včetně 2 cukrářek.

Bez nich by asi nebyly oceněné cukrářské výrobky?

DM: Přesně tak. Naše zkušená paní cukrářka Magdalena nám pomohla rozjet cukrářskou výrobu v naší pekárně. Preferuje kvalitu výrobků stejně jako my a předává mi svoje dlouholeté zkušenosti a toho si moc vážím. Druhá naše paní cukrářka Lenka je velmi kreativní a šikovná. Sleduje nové trendy, ale zároveň vyrábí zákusky dle tradičních osvědčených receptur. Právě pod jejíma rukama vznikl perníkový kremeš s hruškovou šlehačkou. Naučila mě spoustu nových věcí a moc ráda s ní zákusky vyrábím.

Letos jsme převzali od obce k provozu místní cukrárnu. Má otevřeno od úterý do soboty, aby si lidé mohli o víkendu dojít na kafíčko nebo pro zákusek. Tím, že naše pekárna má o víkendu zavřeno nemá pro cukrárnu v neděli a v pondělí kdo vyrábět. Zatímco manžel o víkendu obnovuje kvas, já v sobotu ráno zavážím výrobky do cukrárny.

LM: Dámy jsou v naší výrobně cukrářských výrobků ve dvou a já se jim snažím sehnat kvalitní suroviny.

Přicházíme do hlavní místnosti, je tu všechno, počínaje váhou až po elektrickou pec.







LM: Základem našich výrobků je žitný kvas. Žita kupuji stále více. V soutěžích nicméně vidím, že vyhrávají více pšeničné výrobky, nadýchané, okaté, popraskané, kousek Itálie i Francie. Dříve se to

tak dělalo na Moravě a na východě Čech. Teď se to dostalo i k nám, lidé to chtějí. Přizpůsobíme se dnešním trendům. Každý chléb se u nás dělá z kvasu a vždy to tak bude. Někteří pekaři se snaží od toho upouštět.

Chtěli bychom novou pec, která by pomohla eliminovat lidskou chybovost. Každý výrobek chce jiný díl páry, jinak otevřený komín. Naše pec už má hodně za sebou, koupili jsme ji starší a nechali zrepasovat.

Míjíme pojízdný regál s klasickými ošatkami až pracovním místům, kde se vyrábějí poslední kousky dnešního dne.

LM: Houska obložená slaninou a sýrem tzv. slaninovka, tu milují chlapi, když se u nás stavují pro svačinu. Na druhé straně se kompletuje plundrové těsto se sekanou od místního řezníka, rovněž určené ke svačinám pro chlapy. No a ze zbytku uděláme tzv. křupáčky, něco jako croissaint, zapečené naslano. Jednoduché oblíbené recepty našich dědů. Pekaři vždy s řezníky spolupracovali a já mám tu spolupráci rád. Pro řezníka pečeme pojivo do jitrnic, říkáme tomu vekové bochany.

V místnosti je opravdu velké teplo, a jsme rády, že rozhovor bude pokračovat jinde. Zaměstnanci na výběr však nemají.

LM: Máme nový projekt. V plánu je, že místnost, kde bude pec, bude odtržena od řemeslné výroby. Jen tak dosáhneme kvalitního odvětrání a snížení teploty na pracovišti.

Jaká je pracovní doba Vašich zaměstnanců?

DM: Každý den je to trochu jiné podle objemu výroby. Zaměstnanci, kteří jsou tu od ranních čtyř hodin odcházejí kolem poledne. Ti, kteří ráno přicházejí později, později odcházejí.

Jak široký a jak sezónní je Váš sortiment? Kde sbíráte inspiraci?

DM: Každý den nabízíme základní sortiment od rohlíků přes housky, chléb, celozrnné pečivo, jemné pečivo a cukrářské výrobky. Některé druhy máme každý den např. žitný chléb, housky, rohlíky, kvasový chléb, už zmíněnou slaninovku nebo tlačené koláčky s náplní, čokoládové loupáčky, buchty různých náplní, jemné pečivo se skořicí, s oříškovým posypem a mnoho dalšího. Některé druhy v průběhu týdne obměňujeme, aby to nebylo stále úplně stejné. Máme v nabídce vánočkový rohlík pro ty, pro které je vánočka moc velká. Nabídka se mění i v průběhu dne, jak postupně dopékáme a vyprodáváme.

LM: Přes léto byly velmi populární hamburgerové housky. Mám rád kvalitu a z té neslevuji. Jsem tu každý pracovní den, takže se na tom podílím, nejen kontroluji. Třeba buchtičky se šodó, které tu teď vidíte čerstvě upečené. Buchtička musí být vysoká a krásně pórovitá. Je to jednoduchý a u našich zákazníků velmi oblíbený výrobek. Inspirací pro náš sortiment jsou zejména naši zákazníci, jejich zpětná vazba na naše výrobky a jejich přání. Kromě toho sleduji různé pečící soutěže a trendy.

Jak vznik nápad na slunečnicový chléb s dýňovými semínky?



LM: Zkouším hodně nových výrobků. Odhadem tak jeden z deseti se ujme. Naposledy jsem se netrefil, když jsem chtěl přidat dýni do celozrnného pšeničného rohlíku. Bylo to hořké. Pohybuji se nejen nahoře v pekárně, ale i na prodejně, takže mi to lidé řeknou. A jednou jsem si řekl, že dýně a slunečnice jsou výborné, udělal jsem záparu a vyrobil chleba. Ten se povedl. Bohužel zrovna dnes ho nemáme, byl v sortimentu včera.

Hlídáte výživou hodnotu výrobků?

DM: Já receptury hodně kontroluji a průběžně upravuji, aby naše výrobky splňovaly všechny požadavky. Například aby se pečivo mohlo označovat jako celozrnné, musí nejméně 80 % použitých mlýnských obilných výrobků tvořit celozrnné mouky nebo jim odpovídající složky. A nejde jen o samotné receptury. Přesná pravidla platí také pro označování výrobků a údaje na etiketách. Osobně mám ráda sladké, takže hodně koukám na přidávanou chemii. Zajímám se o to, co dělá v lidském těle. Mám velký problém s chemií, která se v dnešní době do potravin přidává.

LM: To je pravda. Receptura s chemickými látkami u nás neuspěje.

Jak regulujete sůl?

LM: Se solí to není jednoduché a hlídáme si její množství, které při výrobě používáme. Ovlivňuje nejen chuť, ale také vlastnosti těsta a průběh kynutí. Pekař počítá sůl v procentech z hmotnosti mouky, zatímco zákazník sleduje gramy soli ve 100g hotového výrobku. Tyto hodnoty nejsou stejné, protože se do těsta přilévá voda a při pečení se její část odpaří. Někteří zákazníci si stěžují, že je pečivo málo slané, ale respektujeme trend snižování obsahu soli.

DM: Na druhou stranu většina lidí si pečivo něčím obloží. Šunka a sýr sůl obsahují, ve výsledku je to tedy akorát. Vlastně jim tam vytváříme rezervu pro denní příjem soli.

Základní surovinou pro pekárnu je mouka, kde ji nakupujete?

LM: Žito a špaldu odebíráme z malého mlýna pod Kozákovem, který nakupuje zrno tady z podhůří. Pro nás je důležité vědět, kdo je mlynář, odkud bere zrno a v jakém stavu je mlýn. Je to člověk, který má rozum a nesnaží se z toho zrna vydrat úplně všechno. Chce dělat poctivou práci a má to podobně jako já, tedy nesnáší papíry a miluje svoji práci.

DM: Takže to nepopulární papírování nebo hlídání značení výrobků zbývá na mě.

LM: Pšeničnou mouku se nám ve vhodné granulaci nepodařilo zajistit u malého mlýna, takže tu bereme z velkého osvědčeného mlýna, mimo Liberecký kraj, který má možnost domíchat mouku s požadovanými a vyrovnanými fyzikálními parametry. Nejde totiž jen o jemnost mletí, ale taky o obsah a kvalitu lepku nebo množství minerálních látek. To všechno ovlivňuje vlastnosti těsta a výslednou kvalitu pečiva.

Co ostatní suroviny?

LM: Pokud jde například o semínka, máme dlouhodobě prověřeného dodavatele, který si drží stálou kvalitu. Trochu složitější to bylo s tvarohem. Do našich koláčků potřebujeme opravdu tučný tvaroh se správnou konzistencí, aby náplň při pečení nevytékala, ale zároveň se nestáhla a zachovala si pěkný vzhled. Chtěli jsme také, aby nám k přípravě náplně stačilo přidat pouze cukr a vajíčko, bez použití vazných látek na vodu. Proto nám tvaroh vyrábějí přímo na míru. Velmi problematickou surovinou je mák. Sehnat v našem regionu mák v dlouhodobě vyrovnané kvalitě není vůbec jednoduché. Jeho vlastnosti se mohou lišit, ať už jde o chuť, vůni nebo olejnatost, což se samozřejmě projeví i na výsledné makové náplni. A jsme zase u toho, že chceme našim zákazníkům zajistit stále stejnou kvalitu a chuť.

Při výběru surovin kladete velký důraz na jejich kvalitu a složení. Pro zákazníky s potravinovými alergiemi jsou zásadní také informace o obsažených alergenech. Jakým způsobem se u vás zákazníci mohou dozvědět, které alergeny jednotlivé výrobky obsahují, a to jak u nebaleného, tak u zabaleného pečiva?

DM: U baleného pečiva jsou informace na etiketě, u nebaleného pečiva mají zákazníci tyto informace k dispozici k nahlédnutí u nás na prodejně.

Jaké jsou Vaše plány?

LM: Poslední dobou se bojím říkat plány nahlas, protože věci se rychle mění. V tuto chvíli se budeme snažit obnovit naše technologické vybavení. V nejbližší době nás čeká pořízení nové pece s vyšším výkonem a alespoň manuálním sazečem, kdy výrobek dostaneme ihned na plotnu pece, a ještě bychom si rádi pořídili nový stroj pro šetrné mísení našich žitno-pšeničných těst. Pokud jde o sortiment, tak bych ho rád na příští letní období rozšířil o focacciu nebo ciabattu, po kterých se zákazníci opakovaně již delší dobu ptají. Jedná se o dlouho fermentované pečivo a rád bych si pro něj udělal vlastní zvláštní druh zákvasu tzv. bigu. A cukrárna? Už dlouho mě láká vyzkoušet zmrzlinu. Konečně bych chtěl vyrobit zmrzlinu. Podle knihy z roku 1956, tedy podle receptů našich babiček, kterým stačilo 6 surovin. Ale nejdříve máme v plánu provést nějaké dispoziční změny, abychom přilákali nejen dospělé, ale i maminky s dětmi, takže zařídit dětský koutek. Nebude to všechno hned, potřebujeme nějaký čas, abychom postupně mohli budovat. Samozřejmě i nadále se musíme starat o pekárnu, protože to je to, co nás živí.

DM: V současné době máme volné víkendy, které chceme trávit s dětmi třeba na kole. Plán je si je zachovat, protože čas letí až příliš rychle. Je ovšem jasné, že budování cukrárny bude na začátku na čas náročné.

LM: Přesně tak, chceme si je užít, než nám odrostou a dokud nás spojují společné aktivity. Tím, jak rostou, tak už ale jsou schopni nám i příležitostně pomoci tak, abychom nějaký čas společně ušetřili, např. naposledy to bylo vyklízení prostor.

Poslední prezentací výherců soutěže Výrobek Libereckého kraje bude na počátku prosince Adventní farmářský trh na náplavce. U manželů Maškových se mísí pocity zvědavosti, těšení a obav z příliš chladného počasí. Organizátor nicméně přislíbil zcela kouzelnou atmosféru, která je motivuje přemýšlet, zda a jaké vánoční cukroví přivezou. Pokud jde o prodej cukroví v jejich pekárně, určitě bude. Bude součástí klasicky nabízeného sortimentu, tedy nikoliv pečené na objednávku. Jinými slovy, co se upeče to bude a kdo dřív přijde ….

Přejeme manželům Maškovým pevné zdraví a energii do dalšího provozu, nadále spokojené zákazníky, možnost uchovat si volné víkendy a postupnou realizaci jejich plánů, protože jich opravdu není málo. Je více než evidentní, že je pekařina baví a že mají chuť posouvat ji dál. Jejich nepodkročitelnou mantrou je technologická kvalita, kvalitní suroviny a rozumná cena pro širokou skupinu zákazníků.

A co vzkazuje pan Lukáš Mašek domácím pekařům a pekařkám chleba?

Pečte a zkoušejte. Jen tak poznáte, jaká je pekařina dřina.



rozhovor vedla Zuzana Balašová a Kateřina Hochmalová