

Chlebíčkům je sto, táborská Jednota nám je servíruje padesát let

ALENA ŠATROVÁ

Tábor – Veka obložená sálámem, pomazánkou a vajíčkem se sýrem je považována za český unikát. Letos obložených chlebíček oslavil stovku, ale svoje kořeny má ještě o něco hlouběji v historii.

Server Svět potravin se na svých stránkách historii rychlého a tudiž i velmi oblíbeného občerstvení věnuje podrobněji a uvádí, že první obložených chléb si nechal od svého sluhy připravit lord Sandwich již v roce 1733, tehdy ale šlo jen o plátku masa mezi krajici chleba.

Obliba sendvičů se rychle šířila světem a dorazila i do českých zemí. V roce 1916 pak Jan Paukert zakládá své

slavné lahůdkářství na Národní třídě a od té doby chlebíčky věvodi každé správné oslavě.

Ani táborská Jednota nezůstala pozadu a obložené chlebíčky zařadila do svého sortimentu. Ty první opustily výrobnu zhruba před padesáti lety.

Dokonce ve stejné obci, z níž je expedují do svých prodejen dodnes: ve Slapech u Tábora.

Dlouholetý šéf dnešní slapské výroby Milan Macháček uvedl, že první večky tehdejší zaměstnanci rozkrájeli v hospodě.

„V tomto našem objektu dříve bývala hospoda s velkým sálem, která měla sklady ve sklepě. Ty se potom přebudovaly na lahůdkářskou výrobu. Protože se

ale teplá kuchyně nemohla krížit se studenou, odstěhovala se studená výroba, tedy i chlebíčků, do Sezimova Ústí, kde Jednota měla hospodu U Lípy.“ Říká k začátku lahůdkářské výrobny.

Stěhování je čekalo ještě jedno, přišlo po roce 1989, kdy slapskou hospodu zmenšili a sál přebudovali na výrobu. Lokálu se později Jednota vzdala úplně a pronajala ho obci. „Pak si ale obec postavila svou vlastní hospodu a my jsme objekt získali zase celý. První větší rekonstrukci jsme provedli na počátku 90. let a druhou před třinácti lety, čímž jsme opět mohli sortiment rozšířit. Teplá kuchyně i nadále zůstala v suterénu, studenou máme v patře,“ dodal Milan Macháček.

k rozvoji lahůdkářské výroby.

Dnes z ní odchází již přes sto druhů výrobků, jen na proslulé saláty mají třetí různých receptur. Chlebíčků mají v sortimentu deset typů, přičemž nejoblíbenější jsou ty se šunkou, vajíčkem a nyní i se sýrem akawi.

Denně jich ráno za zákazníky vyexpedují 2500 a k nim ještě 500 baget, obložených housky a chleby.

Za svou padesátilétou existenci se chlebíčky podstatně změnily. Zatímco dříve se zákazníci spokojili s máslem a levným měkkým salámem, dnešní je na kvalitu zdobení podstatně náročnější. Máslo nebo levný bramborový salát tak nahradily kvalitní suroviny včetně čerstvé zeleniny.

