

200 let tradice sucharů z Lomnice



17. 05. 2010 16:54

Ve dnech 30. května – 13. července proběhne v Městském muzeu a galerii Lomnice nad Popelkou zajímavá tematická výstava věnovaná historii a tradici výrobku, který podkrkonošské město Lomnice nad Popelkou proslavil nejenom u nás, ale i v zahraničí. Lomnické suchary v letošním roce slaví dvousté výročí koncesované výroby. Pečivářství a cukrářství má v tomto kraji velkou tradici, což dokazuje bohatá kolekce exponátů vystavených v místním muzeu. První zmínka vztahující se k dané problematice je obsažena v Lomnickém graduálu, iluminovaném renesančním zpěvníku ze 16. století, jenž např. mimo jiné obsahuje i kompletní seznam lomnických řemesel včetně tří pekařů. Ve stálé muzejní expozici návštěvník může shlédnout další zajímavé předměty tohoto oboru – feruly cechu pekařského, pečetidla, holby, vyšíváný prapor, pohřební štíty a mnoho jiných zajímavostí.

Lomnické suchary sice nejvíce proslavili Jínovi, ale nebyli první ani jediní. Poprvé začala tuto sladkou pochoutku vyrábět rodina Kynčlových a v průběhu let se ustálil počet místních výrobců zhruba na dvě desítky. Za všechny připomeňme alespoň některé další: Jandovi, Vuškovi, Petrákovi, Mikulovi, Skalské a Hákoví. Údajně, podle znalců, byly nejlepší k dostání v obchodě pana Petra Vinkláře. Častý host muzejních vernisáží divadelní a filmový herec Josef Vinklář (jenž měl své kořeny v nedalekých Jinolicích) vyjádřil domněnku o možném příbuzenském vztahu. Suchary také podomácku pekla kdejaká místní hospodyňka dle svého upraveného

receptu. Tradice se udržela až po dnešní časy. Současných výrobců je hned několik a jejich produkci, která vzniká podle původních receptur, si můžete zakoupit nejen v Lomnici nad Popelkou, ale i na různých jiných místech po celé republice – i když zatím pouze omezeně a jen v některých lokalitách. Po éře výroby v závodu Čokoládovny LS, kde suchary sice nebyly součástí hlavní výroby a přesto se ale jejich produkce udržela, obnovil počátkem devadesátých let 20. století tuto tradici pan Ladislav Kodejška st. a po něm i jeho syn stejného jména. Výborné suchary samostatně peče také oblíbená cukrárna „U Marcely“ přímo na lomnickém Husově náměstí. Samotná výstava bude složena z velkého množství archivních materiálů a třírozměrných předmětů. Chybět nebudou např. dobové fotografie, původní reklamní cedule, prvorepublikové stylové obalové materiály, zdobené formy na výrobu oplatek a řada dalších zajímavých exponátů. Mezi nejzajímavější se řadí např. firemní přepravní bedna pro výrobky Antonína Jíny, kterou v roce 2003 obdivoval při své návštěvě lomnického muzea současný prezident pan Václav Klaus. K pozoruhodnostem bude jistě patřit dochovaná první automatická řezačka na sucharové korpusy a rozměrné obrazy lomnických závodů, kde tyto výrobky vznikaly ve velkém. Jeden z nich zachycuje původní domek, kde Michal Jína započal v roce 1810 slavnou tradici svého rodu. Výstava je připomenutím nejenom tradice výroby Lomnických sucharů, ale i celé řady dalších oblíbených potravinářských výrobků, jako jsou např. dezertky, dětské piškoty, tatranky, polomáčené sušenky, které se v Lomnici nad Popelkou vyráběly až do roku 2000 pod značkou Čokoládovny LS. Sladkým obohacením v rámci akce bude také možnost nákupu těchto čerstvých a cenově výhodných pochoutek s příchutí mandlí, oříšků a arašídů ve zcela novém balení. Přijďte nejenom zavzpomínat, ale také ochutnat. Muzeum bude pro širokou veřejnost otevřeno denně mimo pondělí od 9 do 16 hodin.

Jan Drahoňovský, ředitel Městského muzea a galerie Lomnice nad Popelkou