



Marie Kofránková-Vilenbachová předvádí stáčení trubiček pro televizní film (v hořickém muzeu roku 1956).

## Jak se to dělá?

Z mléka, žloutků, rozpuštěného tuku a hladké mouky se vytvoří řídké těsto, které se lžící nalévá do vyhřátých a máslem vymazaných kleští, ty se vloží do ohniště a vzniklé oplatky slabě pomazou rozpuštěným máslem s přísadkou medu a sypání z cukru, mandlí, ořechů, rozinek, citronové a pomerančové kůry, vanilky a skořice. Vše se překryje další oplatkou a vzniklé dvojice se nechají odležet. Druhý den se plněné oplatky vloží do vyhřátých kleští a ještě horké se na válečkovém tvořitku svinou do podoby trubiček.



Vstup do Evropské unie znamenal nejen rozšíření odbytových možností, ale také potřebu ochrany. K tomu se hořičtí podnikatelé sdružili a společně se jim podařilo získat zápis výrobku do zeměpisných označení EU.

## Sdružení výrobců hořických trubiček

Hořické trubičky Olča  
507 73 Dobrá Voda u Hořic 84,  
tel.: 493 699 253  
[www.trubicky.vyrobce.cz](http://www.trubicky.vyrobce.cz)

Hořické trubičky Strix Hořice, s.r.o.  
Erbenova 26, 50801 Hořice  
tel.: 493 621 278  
[www.strixhorice.cz](http://www.strixhorice.cz)

Hovorkovy hořické trubičky  
Třešňová 1929, 50801 Hořice  
tel.: 605 448 956  
[www.hovorkovytrubicky.cz](http://www.hovorkovytrubicky.cz)

Kubištovy hořické trubičky - Janka  
Klicperova 2171, 50801 Hořice  
tel.: 493 699 124  
[www.horicketrubicky.eu](http://www.horicketrubicky.eu)

Petráčkovy hořické trubičky  
Libonice 21,  
50801 Hořice  
tel.: 493 621 688  
[www.horicke-trubicky.eu](http://www.horicke-trubicky.eu)

Právě hořické trubičky, s.r.o.  
Lhotova 328,  
50771 Miletín  
tel.: 493 693 027  
[www.horicketrubicky.cz](http://www.horicketrubicky.cz)

Tradiční hořické trubičky  
Palackého 135, 50801 Hořice  
tel.: 604 547 317  
[www.trubicky.kvalitne.cz](http://www.trubicky.kvalitne.cz)

Uni Roll Czech, s.r.o.  
Palackého nám. 130, 50801 Hořice  
tel.: 493 620 163

*Informační leták vydalo Město Hořice ve spolupráci se Sdružením výrobců u příležitosti oslav Roku hořických trubiček 2012, které proběhnou 8. září 2012. K tisku připravil Václav Bukač jako součást řady malých průvodců „Edice Hořice“ s použitím archivních materiálů uložených v hořickém muzeu a údajů poskytnutých hořickými výrobci. Výtiskla tiskárna RK-TISK Jičín v lednu 2012.*

# PODKRKOŇŠÍ Hořice



**200 LET  
HOŘICKÝCH TRUBIČEK  
1812-2012**





## Příběh hořických trubiček

Nejstarší známé vyobrazení pochoutky, známé dnes jako Hořické trubičky, nacházíme v pařížském Louvre na zátiší Lubina Baugina z doby po roce 1630. Francouzská provenience našeho artiklu se tím zdá být jednoznačně potvrzena.



Legenda praví, že počátky hořických trubiček spadají do roku 1812. Po katastrofě Napoleonova ruského tažení se trosky ustupující armády také u nás pohybovaly a část nemocných francouzských vojáků zabloudila i do Hořic. Hořická sousedka Líčková měla také v péči jednoho pacienta, údajně dokonce kuchaře samého císaře Napoleona. Nemaje jiných prostředků, jak by se Líčkové odvděčil, svěřil jí cenné tajemství výroby Napoleonovy oblíbené pochoutky. Následující vývoj ukázal, že šlo o odměnu skutečně královskou a rodina, udržujíc výrobní postup v tajnosti, naložila s ním vsutku efektivně.



Anna Kliková (dcera Líčkové, foto vlevo), řečená „trubičková bába“, se ve výrobě už plně profesionalizovala a také předala své tajemné dovednosti dcerám. Ty úspěšně předvedly trubičky na hospodářské výstavě v roce 1879, kterou navštívil cukrář Karel Kofránek (na fotografii vpravo) a pojal velkolepý podnikatelský záměr. Začal tím, že se do rodiny přizemil.



Karel Kofránek byl tím mužem, jenž postavil výrobu na moderní obchodní základ, uvedl hořické trubičky na světový trh a dobyl jim proslulost. Především opustil výrobu oplatek v otevřeném ohništi, sestrojiv k tomu účelu zvláštní kamna

s uzavřeným topeništěm, zkoušely se prý i vselijké rotační pece. Nakonec přišel na myšlenku péci oplatky elektrinou a svůj vynález představil na slavné výstavě architektury a inženýrství v Praze 1898 a záhy poté ve Vídni (fotografie nahoře). Přístroj byl téhož roku patentován a v následujících letech soustavně zdokonalován. Ostatně v elektrických plotnách se oplatky pečou dodnes. Vyvázel do Francie, Anglie, Německa, Turecka, do Ameriky i do Šanghaje. V hořickém muzeu je uloženo 65 vyznamenání, která za trubičky Kofránek postupně získal.

Po smrti rodičů dále rozšířila již velkovýrobu dcera Marie, provdaná Vilenbachová, a proslulost Kofránkových hořických trubiček dosáhla vrcholu. Vedle Kofránka patřili k větším výrobcům trubiček v Hořicích Leopold Dvořák, František Fejt, Rudolf Čížek, Karel Hudský, Jindřich Fabinger. Všechny závody byly po roce 1948 zrušeny a výroba převedena do Národního podniku Pardubický perník, potom je vyráběly Východočeské pečivárny, později Průmysl trvanlivého pečiva n.p. Praha, V Hořicích se od šedesátých let vyráběly trubičky opět jen podomácku, jako za časů „trubičkových bab“. Po obnovení tržního hospodářství se velmi rychle objevili noví výrobci, ti současní vytvořili sdružení, o kterém informuje druhá strana tohoto letáku.



Hořické náměstí v době vzniku našeho příběhu

