

## Atkárneho kremnický krumpel

- Redaktorka:* Myšlienka založenia výroby skrsla v hlave Martina Varhaňovského približne pred tromi rokmi, no svojej realizácii sa dočkala až nedávno.
- M. Varhaňovský:* Pred nejakým vyše pol rokom prišla možnosť využitia poschodia nad Informačným centrom po bývalej banke, kde boli kancelárie. A tak som si povedal, že ... žeby to už bol ten čas, že skúsime to. No tak som si povedal, že dobre, ideme do toho.  
No táto cukráreň, ktorá tu vznikla, tak je taká turistická atrakcia, kde vlastne turisti prichádzajú. V tejto časti môžu stáť a dívajú sa cez výklad akoby cukrárne.
- Redaktorka:* Interiér je replikou návrhov dizajnu cukrárne samotného Alojza Atkárneho.
- M. Varhaňovský:* Presne v takomto štýle, kde prechádzala secesia do art deco, takže aj také, aj také prvky. Dámy, ktoré to vyrábajú, sú v tradičnom oblečení z 20. rokov minulého storočia, teda cukrárskom oblečení.
- Redaktorka:* Toto všetko spolu s dobovou hudbou, znejúcou v pozadí, zvyrazňuje autenticitu priestoru.  
Ako sa vám pracuje v takomto nezvyčajnom prostredí?
- Cukrárka:* Toto je krásne prostredie. Tu sa veľmi dobre pracuje. Pripomína to tú dobu, keď sa začali vyrábať tieto Kremnické krumple. A okrem toho, tým, že nás je tu menej, a že nás chodia navštevovať ešte nielen Kremničania, ale aj zahraniční hostia.
- Redaktorka:* Aký je to pocit, keď sa na vás ľudia pozerajú pri práci?
- Cukrárka:* No tak povedala by som, že viac sa sústredím na prácu, na to, čo robím. A keď potrebujú niečo vysvetliť, tak im povieme, vysvetlíme.
- Redaktorka:* Recept na výrobu zákusku siaha do takmer 100 rokov starej histórie rodiny Alojza Atkárneho, ktorý si v roku 1915 otvoril v Kremnici cukráreň. S malými obmenami sa recept na Kremnický krumpel prenáša u Kremničanov z generácie na generáciu, no vo výrobni sa pridávajú toho pôvodného.
- M. Varhaňovský:* Je to veľmi náročná, ťažká a precízna práca, výroba. Začíname vyškrabávaním detskej piškóty, kde sa musí prelomiť. Vyškriabe sa vnútro, aby ostal len jemnučký korpus. Vyrábame maslové krémy, šľaháme nad parou. Vlastne je tam kakaový krém a biely maslový. Do každej polovičky piškóty sa dá iný krém, zlepia sa dokopy. A potom vyrobíme orechovo-cukrové cestíčko, ktoré sa musí rozdeliť na 70 kúskov a rozvalká sa na tenulinkú placočku, do ktorej sa obalí práve táto piškóta s krémami. Nakoniec sa to obalí ešte v kakau, aby to chytilo takú peknú zamatovú ... zamatový povlak.
- Redaktorka:* A úplne na záver ako záruka originality je každý jeden zákusok ozdobený raznicou s iniciálou a z originálneho podpisu Alojza Atkárneho.

Stredoslovenská televízia, 1. 12. 2019, minútáž: 00:02:35 min.  
(Zdroj: <https://www.youtube.com/watch?v=bFdxvii1urA>)