

SVĚTOVÝ DEN CHLEBA

MÝTY A FAKTA O CHLEBU

Po roce 1989 prošel celý pekařský obor dynamickým rozvojem. Sektor byl privatizován, nabídku na trhu oživily nově vznikající řemeslné pekárny, výrobci mohli díky otevření hranic nakupovat nejmodernější výrobní zařízení, prostřednictvím nových technologií, surovin a přísad reagovali pekaři na rychle se měnící tržní prostředí a spotřebitelské preference. A tak jako se vyvíjela naše společnost, měnilo se i tržní prostředí a podmínky pro výrobu chleba. Před rokem 1989 měl zákazník v obchodě pouze omezený výběr druhů chleba. Současná nabídka chlebového sortimentu na trhu je v množství druhů, surovinovém složení, originalitě tvarů, hmotností a regionálních specialit jedna z nejlepších v Evropě. V České republice se ročně vyrábí okolo 275 tis. tun chleba a průměrná spotřeba na obyvatele se po dlouholetém poklesu ustálila na 40 kg. Denně pekaři vyrobí okolo 1 milionu kusů chleba - co chléb, to originál. A protože chléb je v Čechách stejný fenomén jako třeba pivo a denně jej konzumují a samozřejmě i hodnotí kvalitu spotřebitelé, váže se k němu řada mýtů. Tento článek reaguje na některé zažité mýty o chlebu a uvádí je na pravou míru.

MÝTUS Č. 1: CHLÉB BY MĚL BÝT LEVNÝ!

Pravda: Chléb by měl být kvalitní a jeho cena by měla odrážet náklady na jeho výrobu a přiměřený zisk pro pekaře!

„Na chleba se těžko vydělává“, říkávalo se a chléb byl v minulosti i určitým měřítkem hodnoty věci. Dnes tato pravda již neplatí – spotřebitelská cena 1 kg konzumního chleba v České republice je velmi nízká (dle ČSÚ 29,- Kč) a zdaleka neodráží hodnotu tohoto produktu. Je to dáno zejména díky cenové politice obchodních řetězců, kde se často prodává chléb v akčních cenách. **Situace ve vyspělých státech EU je naprosto odlišná – chléb je výrazně dražší.** Jako dobré srovnání může sloužit porovnání ceny benzínu a chleba. Například v Německu 1kg chleba v pekařství je o polovinu dražší než benzín. **V Čechách je systém hodnot a cen deformovaný – krmení pro psi a kočky je výrazně dražší než chléb.** Mýtus levného chleba vznikl za socialismu. V roce 1989 stál 1 kg chleba 2,80 Kč, ale jeho cena byla ze 100 % dotována státem – reálně se tudíž zvýšila pětinasobně. Náklady na jeho výrobu a průměrná mzda v ČR se však za toto období zvýšila více než desetinásobně.

MÝTUS Č. 2: KVALITA CHLEBA SE V POSLEDNÍ DOBĚ ZHORŠILA!

Pravda: Spokojenost s kvalitou a nabídkou chleba dle spotřebitelského šetření stoupla!

Není tak pravdivé tvrzení, že nastal „Konec českého chleba“, jak hlásaly některé bulvární články v médiích. Na otázku, jak to doopravdy je s českým chlebem, mohou nejlépe odpovědět jeho konzumenti. A protože názory na chleba, stejně tak jako na pivo, či správné sestavení národního týmu fotbalistů se mohou různit, je třeba použít co nejobjektivnější metodu hodnocení. Tou je dle mého názoru spotřebitelské šetření. Z výsledků šetření, které pro Ústav zemědělských a ekonomických informací provedly firmy Incoma Research a GfK, vyplývá, že chléb je hodnocen mezi nejlepšími potravinami (spokojeno 56 % zákazníků) a ve vývoji indexu kvality mu **patří dokonce první místo s indexem zlepšení 148,0.** Kvalita chleba a jeho nabídka se dle spotřebitelů prokazatelně zlepšila. Kvalita chleba je dnes stabilizovaná, o čemž svědčí výsledky kontrol dozorového orgánu – Státní zemědělské a potravinářské inspekce za poslední tři roky. **Výrobky odpovídají platným normám, jakostní vady jsou zjišťovány pouze ojediněle.**

SVĚTOVÝ DEN CHLEBA

MÝTUS Č. 3: DOBRÝ CHLÉB SE DÁ VYROBIT JEN KLASICKÝM ZPŮSOBEM!

Pravda: Výroba chleba klasickým způsobem, tj. postupným pomnožováním žitného kvasu, není jediným správným technologickým postupem!

Pekařský obor nemůže ustrnout na úrovni druhé poloviny minulého století, vyvíjí se stejně jako celá společnost. Dynamický rozvoj techniky, nových technologií, surovin a přísad umožňuje dnes pekařům vyrábět kvalitní chléb v kratším čase, a to podstatně operativněji a ekonomičtěji než v minulosti. Ústup od tradiční technologie je reakcí na změny na trhu v poslední době i na značně kolísající objednávky obchodníků narušující technologický proces a jejich tlak na co nejnižší cenu. Stejným způsobem se vyrábí chléb i ve vyspělých „chlebových“ zemích, jako je Německo nebo Rakousko. Také dnes již neplatí, že všichni zákazníci upřednostňují kvasový chléb – situace se mění, řada signálů z trhu ukazuje, že zákazníci (zejména mladší generace) si oblíbili i jiné druhy chleba, **spotřebitelské preference jsou dnes velmi rozmanité**. Výsledky národní soutěže CHLÉB ROKU ukazují, že v poslední době se prosazují pekárny se zkráceným vedením kvasů. Stejně jako polévka může být instantní nebo domácí knedličková, lze vyrobit chléb standardní i vysoké kvality: **zákazník má však dnes možnost si vybrat a za kvalitu připlatit.**

MÝTUS Č. 4: PEKAŘI VYRÁBÍ CHLÉB Z PYTLŮ NACPANÝCH ENZYMY A „ÉČKY“!

Pravda: Zlepšující přípravky používané při výrobě chleba vycházejí převážně z přírodních materiálů a jejich cílem je zlepšovat výslednou kvalitu chleba!

Pro výrobce znamenají často zjednodušení, popř. zkrácení výrobního postupu a zefektivnění výroby (méně zmetků). Pro spotřebitele přináší standardní kvalitu, větší pestrost sortimentu a často také delší trvanlivost výrobku a zaručené výživové a zdravotní vlastnosti. Tyto prostředky se běžně používají při výrobě chleba ve všech státech Evropské unie. **Enzymy** (fermenty) jsou jednoduché či složené bílkoviny, které katalyzují chemické přeměny v chlebovém kvasu a těstě a jsou proto prospěšné. Upečený výrobek již žádné enzymy neobsahuje! Přídavné látky a aditiva (lidově „éčka“) mají v potravinářství pejorativní nádech. Je to však opět mýtus, pokud se používají při výrobě chleba (stabilizátory, emulgátory), je to v souladu s velmi přísnou legislativou EU. Některá „éčka“ mají naopak pozitivní vliv na lidský organismus – jako příklad lze uvést lecitin, který se do některých speciálních chlebů používá a má příznivý vliv na činnost mozku (paměť).

MÝTUS Č. 5: MĚKKÝ CHLÉB = SPRÁVNÝ CHLÉB!

Pravda: Správný chléb by měl naopak po zmáčknutí zapraskat a spodní kůrka by měla po klepání „zazvonit“!

Není na škodu, když je na povrchu trochu rozpraskaný. Čerstvý chléb není vždy ten nejměkčí, který se dá zmáchnout. Takové chleby jsou jako buchta – měkkost ovlivňuje větší množství vody. Chléb má být dobře propečen, jen tak si zachová aromatické látky a má pak menší sklon k plísnivění. Zejména při nákupu chleba v marketech, se do povědomí spotřebitelské veřejnosti vloudila **mylná představa, že měkký chléb rovná se čerstvý chléb**. Obchodníci, aby vyhověli poptávce, nutí pekaře, aby takovýto méně propečený chléb dodávali zákazníkům. Pekaři samozřejmě respektují nákupní preference a „měkký“ chléb vyrobí a dodají.

MÝTUS Č. 6: CHLÉB BY MĚL VYDRŽET MINIMÁLNĚ ČTYŘI DNY!

Pravda: Trvanlivost chleba stanoví výrobce a může být u jednotlivých druhů rozdílná!

Česká státní norma ČSN 56 1016 Konzumní chléb z roku 1981 stanovila kdysi trvanlivost a záruční dobu konzumního chleba na 36 hodin po upečení (pouze konzumní chléb, nikoliv speciální). Trvanlivost chlebů si dnes stanoví výrobce sám podle provedené skladovací zkoušky. Jsou-li výrobky uchovávány podle požadavků příslušné normy, ručí výrobce za jakost vyrobených chlebů většinou 24 hodin od splnění dodávky. **Za uplynulých 30 let se radikálně zvýšila četnost nákupů chleba**, avšak podstatně menší hmotnosti – **zákazníci více preferují čerstvost**. Dnes pekaři vyrábí chléb 7 dní v týdnu, takže není problém s čerstvostí jako kdysi a **chléb se nemusí kupovat „do zásoby“** na několik dnů dopředu.

SVĚTOVÝ DEN CHLEBA

MÝTUS Č. 7: CHLÉB NENÍ ZDRAVÍ PROSPĚŠNÝ!

Pravda: Chléb přináší řadu zdravotních benefitů!

Vedle skutečnosti, že chléb tvoří základ výživové pyramidy, oceňuje dnešní věda i jiné klady: **jde o významný zdroj bílkovin, vitamínů řady B, železa, vápníku a samozřejmě vlákniny, jíž je v naší stravě stále nedostatek.** Vláknina působí aktivně proti civilizačním chorobám, snižuje hladinu cholesterolu, je prevencí cukrovky a má prebiotický účinek v tlustém střevě (prevence rakoviny). Vyšší podíl žita v chlebu zase blahodárně působí na peristaltiku střev, proti zácpě a nádorům. Žito má také vysokou nutriční hodnotu a pestrou škálu minerálních látek. Chleby z celozrnné mouky příznivě působí na glykemický index (vyrovnanější hladina cukru v krvi) a jsou bohaté na vitamíny, minerální látky a esenciální mastné kyseliny. Při výběru chleba by měli proto spotřebitelé mít na zřeteli, jaký druh a složení je nejvhodnější pro jejich zdravotní potřeby.

MÝTUS Č. 8: V ZAHRANIČÍ MAJÍ LEPŠÍ!

Pravda: Český chléb není horší než ten zahraničí, právě naopak!

Může to jistě dosvědčit každý, kdo na delší dobu vycestuje „ven“ – nejvíce se lidem stýská po českém chlebu a pivu. Navíc v okolních státech lze koupit v supermarketech pouze balený chléb s delší trvanlivostí (často ošetřený chemickými konzervanty). V pekařských speciálkách jsou sice k dostání čerstvé a kvalitní chleby (stejně jako u nás), avšak v nesrovnatelně vyšší cenové hladině. Za uplynulých 30 let se u nás podstatně zkvalitnil zákaznický servis, **čerstvý chléb je k dostání 7 dnů v týdnu**, ve firemních prodejnách řady pekáren mohou náročnější zákazníci zakoupit chutný, čerstvý chléb. **Dnes si zákazník může skutečně vybrat.** Nabídka chlebového sortimentu je opravdu bohatá, co se týče množství druhů, surovinového složení, originálních tvarů a hmotností, regionálních specialit a bio sortimentu.

MÝTUS Č. 9: NEJDÉLE ČERSTVÝ VYDRŽÍ V LEDNIČCE!

Pravda: Je to naopak - v ledničce chléb zestárne nejrychleji!

Chléb, pokud je správně vyroben a dostatečně propečen, je v podstatě poměrně trvanlivá potravinu. Avšak během jeho uchování dochází ve střídě k řadě fyzikálně-chemických změn, které souhrnně nazýváme **stárnutím chleba**. Jedná se zejména o tzv. „retrogradaci škrobu“, při které škrob postupně přechází z gelovité struktury zpět do struktury krystalické, ve které se původně nacházel v mouce. Celý proces je doprovázen postupnou ztrátou elasticity střídy a nárůstem její drobitosti. Při tomto procesu se z chleba uvolňuje voda – chléb vysychá. Nejrychleji tento **nežádoucí proces probíhá při teplotě 0 až 10 °C**, proto chléb nikdy neskladujeme v ledničce. V praxi je doporučováno skladovat chléb při teplotě 20–25 °C, zabalit po vychladnutí do čisté utěrky a následně vložit do vhodné nádoby (tzv. chlebovky), která mu umožní dýchat.

MÝTUS Č. 10: KUPTE DOMÁCÍ PEKÁRNU, VYROBÍTE SI KVALITNÍ CHLÉB SAMI!

Pravda: Kvalitní chléb se pozná až po několika dnech!

Mít domácí pekárnu je současný prodejní hit v oblasti domácích spotřebičů. Na trhu je možné pořídit zařízení různé kvality v různých cenových relacích. Stejně tak různorodé mohou být výrobní postupy a výsledky snažení majitelů domácích pekáren. Ti většinou pečou chléb z předem připravených sypkých směsí a přidávají do těsta k nakynutí droždí. **Zcela určitě lze na takovémto zařízení vyrobit chléb čerstvý** (hlavní výhoda), který bývá samozřejmě i chutný. **Skutečně kvalitní chléb se však pozná až druhý, či třetí den po upečení** – zde by však produkt z domácí pekárny zřejmě neobstál v porovnání s dobře propečeným kvasovým chlebem vyrobeným v průmyslové či řemeslné pekárně.

