



Tisková zpráva
Praha, 21. ledna 2025

Od tureckého půlměsíce po české snídaně: cesta rohlíku

Rohlík je bezpochyby jedním z nejtradičnějších a nejoblíbenějších druhů pečiva, které má své pevné místo na českých stolech. Toto zdánlivě obyčejné pečivo provází každodenní život mnoha lidí a jen málokdo si dokáže představit snídani, večeři nebo rychlou svačinu bez něj. Díky své univerzálnosti, jednoduchosti a nenáročnosti se rohlík stal součástí naší kultury, tradic i kulinárních zvyklostí.

Rohlík, jak ho známe dnes, má své kořeny ve střední Evropě, kde se poprvé začalo experimentovat s tvarem a strukturou pečiva. Jeden z nejznámějších příběhů popisujících zrod rohlíku nás zavede do Rakouska 17. století. Podle legendy byl rohlík poprvé upečen ve Vídni na oslavu vítězství nad tureckou armádou v bitvě, která ukončila obléhání města Turky v roce 1683. Turecká armáda tehdy nesla půlměsíc jako znak na svých vlajkách a rakouští pekaři se rozhodli tuto symboliku ztvárnit v podobě nového tvaru pečiva, který by odrážel triumf nad nepřítelem. Rohlík ve tvaru půlměsíce se tak stal nejen chutnou pochoutkou, ale také symbolem vítězství a hrdosti. I když se jedná o romantizovanou verzi událostí, mnozí historikové potvrzují, že tento příběh má reálný základ.



Nicméně pečivo podobné rohlíku existovalo i dříve. Již v raném středověku se v kláštrech v oblasti dnešního Německa, Rakouska a Čech peklo pečivo, které mělo přibližně podobný tvar. Mělo však náboženský význam – často bylo připravováno jako součást velikonočních nebo jiných křesťanských oslav. Pekaři tehdy pracovali s jednoduchými surovinami, jako byla mouka, voda a sůl, a tvarovali těsto do různých symbolických podob, z nichž jednou byl i půlměsíc. S rozvojem pekařství se však rohlík začal přizpůsobovat více světským potřebám, a stal se tak běžnou součástí stravy.

*„Dnes je rohlík neodmyslitelnou součástí české kuchyně a jeho obliba je skutečně neuvěřitelná. Ráno, když se otevrou dveře pekáren a vůně čerstvě upečeného pečiva se line ulicemi, mnoho z nás zamíří právě pro rohlíky. Tento pekařský výrobek má mnoho variant – od klasického bílého rohlíku, který je hebký, měkký s křupavou kůrkou, až po jeho moderní alternativy,“ říká chlebový someliér **Stanislav Janíček ze Svazu pekařů a cukrářů v ČR** a dodává: „Můžeme si tak vybrat rohlíky celozrnné, vícezrnné, sypané různými semínky, jako je mák, sezam nebo slunečnice. Každý typ rohlíku má své věrné příznivce, neboť různé chutě a suroviny oslovují různé preference spotřebitelů.“*



Tisková zpráva
Praha, 21. ledna 2025

V dnešní době rozlišujeme několik druhů rohlíků

Rohlíky strojové jsou vyráběny pomocí moderní technologie, která jim zajišťuje konzistentní kvalitu a tvar. Obsahují 4 % tuku, což je činí lehčí alternativou pro každodenní konzumaci. **Ručně vyráběné rohlíky** jsou charakteristické svou variabilitou, pokud jde o tvar a svinování. Každý kus je unikátní, což odráží dovednost pekaře a tradici ručního zpracování pečiva. **Pivní rohlíky** obsahují více tuku a jsou typicky úzké. Jejich příprava může zahrnovat přidání sladu, který jim dodává výraznější aroma a bohatou chuť, jež se skvěle hodí k pivu a dalším nápojům. Existují i lokální rohlíky, například **karlovarské**. Ty jsou známé vysokým obsahem tuku – až 20 %. Před pečením i po něm se potírají sádlem nebo olejem, což jim dodává lahodnou křupavost a bohatou chuť.

Rohlíky dnes zůstávají nedílnou součástí české gastronomie a jejich rozmanitost je dokladem neustálého vývoje pekařského řemesla. Bez ohledu na to, jaký druh preferujete, rohlík vám vždy nabídne kousek historie a tradiční chuti v každém soustě.

Tématem rohlíků i ostatních druhů pečiva se zabývá projekt Svazu pekařů a cukrářů v ČR nazvaný **Chlebový someliér**. V jeho čele stojí Stanislav Janíček, který přibližuje pekařské řemeslo běžným spotřebitelům a díky své profesi pekařského technologa může široké veřejnosti předávat nejrůznější rady a tipy týkající se pečiva. Chlebového someliéra můžete sledovat na sociálních sítích, jako jsou Facebook (<https://www.facebook.com/profile.php?id=100095554262714>) či Instagram (https://www.instagram.com/chlebovy_somelier/). Nenechte si také ujít video týkající se právě druhů rohlíků, které si můžete pustit na YouTube přes tento odkaz: <https://www.youtube.com/watch?v=rilv1GMA6q8>.

Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z. s. (SPaC ČR), je potravinářské profesní sdružení, které hájí zájmy firem podnikajících v pekařském a cukrářském oboru a podporuje jejich činnost. V současné době sdružuje 130 členů – pekáren a cukráren, dodavatelů strojního zařízení, surovin či služeb a potravinářských škol. Více informací na www.svazpekaru.cz.

Pro další informace kontaktujte:

Tomáš Il'ko
Senior PR Consultant, Double-U PR, s. r. o.
E-mail: tomas.ilko@double-u.cz
Tel.: +420 733 529 496
www.double-u.cz