



Tisková zpráva
Praha, 21. únor 2024

Vyberte si pro sebe ten správný chléb

Máte rádi chléb, ale občas v obchodě nerozhodně tápete, který ze široké nabídky různých druhů vybrat? Přečtěte si o základním rozdělení tohoto oblíbeného pečiva a vyberte si přesně ten chléb, který vám chutná nebo se hodí k vašim cílům.

Pečivo je běžnou součástí našich jídelníčků a chléb jistě patří k těm nejoblíbenějším druhům. V obchodech naleznete několik různých druhů chleba. Víte ale, jak se od sebe liší? Podívejte se na nejčastější typy chleba, se kterými se v obchodech setkáte, a vyberte si svého favorita.



Běžný konzumní chléb je v mnoha domácnostech základem jídelníčku. Díky své všestrannosti a příznivé ceně si udržuje pevné místo na našem trhu. Je vyrobený z pšenično-žitné mouky a slouží ke každodenní spotřebě.

Žitný chléb se vyznačuje specifickou chutí a vysokým obsahem vlákniny. Jeho konzumace přináší prospěch pro trávení a celkovou pohodu. Poznáme ho již na první pohled, jelikož má právě kvůli žitné mouce tmavší barvu a menší objem (je nižší).

Lámankový chléb je ideální pro rodinné snídaně nebo jako doplněk k polévkám a salátům. Snadno se dělí a uvnitř chlebu naleznete zrníčka. Svrchu pak nechybí posypka.

Pro rychlou přípravu večeře je perfektní volbou chléb toustový. Jeho jemná struktura a schopnost dobře absorbovat různé druhy pomazánek ho činí oblíbeným mezi všemi věkovými skupinami. A kdo by neznal zapečenou plněnou toustovou klasiku?



Slunečnicový samožitný chléb je žitný chléb obohacený o slunečnicová semínka. Tento chléb nabízí nejen vynikající chuť, ale díky použitým slunečnicovým semínkům i dodatečnou dávku vitaminů a minerálů.

Chléb s vysokým podílem bílkovin zapadá do rostoucího trendu fitness a zdravého životního stylu. Poskytuje vyšší obsah proteinů, a je proto ideální pro aktivní jedince a sportovce.



Tisková zpráva
Praha, 21. únor 2024

Quinoa, superpotravinu známá svými výživovými benefity, je hlavní složkou chleba s quinoou, čímž přináší nový rozměr chuti a zdravotních benefitů.

S ohledem na potřeby vegetariánů a veganů se dají pořídit i chleby přesně pro ně. Veganské typy chleba obsahují rostlinné bílkoviny, a naopak se v nich nevyskytují žádné živočišné produkty.

Arabský chléb je lehký a vzdušný a je ideální pro přípravu tradičních arabských jídel. Je výborným doplňkem například k humusu, falafelu nebo kebabu.

„Každý z těchto chlebů představuje jedinečnou chuť a výživové hodnoty, přičemž důležitá je výroba s důrazem na kvalitu a čerstvost. Do vyváženého jídelníčku se hodí všechny zmíněné druhy chleba a určitě se nemusíte bát ochutnat všechny a střídat je,“ doplňuje Stanislav Janíček, chlebový someliér Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

Projekt Chlebový someliér, který organizuje Svaz pekařů a cukrářů v ČR, se zabývá právě tematikou chleba. V jeho čele stojí Stanislav Janíček, jenž se snaží přiblížit pekařské řemeslo všem běžným spotřebitelům a díky své profesi pekařského technologa může předávat nejrůznější rady a tipy týkající se pečiva široké veřejnosti. Chlebového someliéra můžete sledovat na sociálních sítích Facebook (<https://www.facebook.com/profile.php?id=100095554262714>) i Instagram (https://www.instagram.com/chlebovy_somelier/). Nenechte si také ujít video týkající se různých druhů chleba, které si můžete pustit na YouTube skrze tento odkaz: https://www.youtube.com/watch?v=wKLTRphcQ8&ab_channel=Chlebov%C3%BDsomeli%C3%A9r.

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 Ilko

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