



Tisková zpráva
Praha, 21. srpna 2024

Rohlík jako tradiční pečivo s bohatou historií a rozmanitými variantami

Rohlík je bezpochyby jedním z nejoblíbenějších druhů pečiva v České republice. Má nejen bohatou historii, ale také širokou škálu variant, které uspokojí různé chuťové preference. Český trh tak nabízí pečivo, které si našlo cestu na stoly domácností po celé naší zemi.

Někomu nejvíce chutná čerstvě upečený se studeným máslem. Jiný ho rád zapíjí horkým čajem. A někdo si ho nejraději obloží šunkou a sýrem nebo namaže džemem. Řeč je o rohlíku, pečivu, které se zabydlelo snad v každé české rodině.

Historie rohlíků sahá hluboko do minulosti, kdy se staly symbolem inovace v pekařství. Jeden z nejzajímavějších příběhů pochází z období napoleonských válek. Legenda praví, že rohlík byl poprvé upečen v Rakousku na oslavu vítězství nad tureckou armádou. Jeho tvar připomínající půlměsíc měl symbolizovat porážku Osmanské říše. Avšak historické záznamy naznačují, že rohlíky byly ve střední Evropě pečeny již mnohem dříve – údajně se objevovaly jako velikonoční pečivo v kláštrech již od 10. století.



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 a tradici ručního zpracování pečiva. **Pivní rohlíky** obsahují více tuku a jsou typicky úzké. Jejich příprava může zahrnovat přidání sladu, což 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.

„Velmi populární jsou také housky. I když jsou samostatnou kategorií pečiva, lze je připravovat z rohlíkového těsta, což vytváří





Tisková zpráva
Praha, 21. srpna 2024

zajímavé spojení oblíbených chutí,“ uvádí Stanislav Janíček, chlebový someliér ze Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

Rohlíky dnes zůstávají nedílnou součástí české gastronomie a jejich rozmanitost je důkazem neustálého vývoje pekařského řemesla. Bez ohledu na to, jaký druh preferujete, rohlík 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 se snaží přiblížit 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, 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