



Tisková zpráva
Praha, 19. prosince 2024

Vánočka – tradiční symbol Vánoc s bohatou historií

Když se řekne vánoční pečivo, každému se jistě vybaví vánočka. A stejně jako u bramborového salátu, svíčkové nebo vanilkových rohlíčků platí, že každá rodina má ten svůj ozkoušený recept. Přesto ale existují shodné znaky a vánočka se tak bez pochyb řadí mezi stálice českých vánočních tradic.

Vánočka, jedno z nejoblíbenějších vánočních pečiv, k českým Vánocům prostě neodmyslitelně patří. Její počátky sahají až do 14. století, kdy se začalo rozvíjet pečení tohoto sladkého pečiva. V podobě, jak ji známe dnes, se vánočky začaly péct v 16. století. Od té doby si uchovávají své pevné místo na štědrovečerních stolech českých domácností. Dříve byla spojována také s lidovými tradicemi a pověrami, například se věřilo, že způsob, jakým je vánočka upečena, může ovlivnit prosperitu a štěstí rodiny v nadcházejícím roce.



Existují tři nejčastější druhy vánoček – bez okýnek, s okýnkou a skládané. Přestože každý pekař má svůj jedinečný recept, základní ingredience zůstávají stejné: mouka, mléko, droždí a máslo. K tomu se podle chuti přidávají další suroviny, jako jsou rozinky, ořechy, mandle, vanilka nebo dokonce rum. Aby byla vánočka opravdu dokonalá, peče se obvykle s předstihem – nejlepší je totiž, když se nechá několik dní uležet.

„Vánočka je symbolem rodiny a Vánoc, něco, co spojuje generace. U nás doma ji pečeme společně se syny, kteří chtějí jednou také být pekaři. Naše vánoční tradice je sice plná perníčků, ale bez vánočky by svátky nebyly kompletní,“ popisuje Stanislav Janíček, chlebový someliér ze Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

Podívejte se na video, ve kterém se dozvíte, jak si vánočku můžete připravit doma: [Jak si připravit lahodnou vánočku doma.](#)

I když je vánočka typicky české pečivo, její obliba sahá i za hranice. Na Slovensku je stejně populární, zatímco v zemích jako Německo nebo Rakousko se na Vánoce častěji připravují štoly. Přesto se i tam najde mnoho pekařů, kteří vánočku zařazují do své sváteční nabídky.



Tisková zpráva
Praha, 19. prosince 2024

Vánočka představuje nejen lahodnou pochoutku, ale také tradici, která spojuje rodiny u jednoho stolu. Ať už si ji připravíte s okýnkou nebo bez, s rozinkami či mandlemi, její vůně a chuť k Vánocům prostě patří.

Tematikou 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 všem běžným spotřebitelům a díky své profesi pekařského technologa může předávat nejrůznější rady a tipy. 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 vánoček, které si můžete pustit na YouTube skrze tento odkaz: [Kde se vzala oblíbená vánočka? - YouTube](#).

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