



## Chlebový someliér radí, jak správně skladovat pečivo

***Každý z nás to někdy zažil: koupíte čerstvý bochník chleba nebo bagety k večeři, ale plány se nečekaně změní a pečivo zůstane nevyužité. S postupem času pak pečivo ztrácí svou původní kvalitu a často končí v koši. Jak se tomuto plýtvání vyhnout a prodloužit životnost pečiva? Chlebový someliér Stanislav Janíček ze Svazu pekařů a cukrářů v ČR nabízí praktické tipy.***

Pečivo, jako jsou chleby, bagety nebo rohlíky, by mělo být skladováno při pokojové teplotě, ideálně mezi 18 a 25 °C. Doporučuje se použít bavlněné nebo lněné utěrky či povoskované pytlíky, které umožňují pečivu dýchat a udržují optimální vlhkost. I když v nich může pečivo ztvrdnout rychleji než v plastu, zůstane déle čerstvé bez rizika plesnivění. Pro měkčí texturu lze tyto obaly kombinovat s chlebníkem, do kterého můžete přidat rozkrojené jablko nebo bramboru. Chlebový someliér Stanislav Janíček zdůrazňuje: „Vyhněte se igelitovým sáčkům, které vedou k vlhnutí a následnému plesnivění pečiva.“

Sladké pečivo a koláče, které často obsahují krémy a náplně, je potřeba uchovávat v chladničce v uzavíratelných nádobách, aby se zabránilo zkažení a přenosu pachů. Pečivo s ořechy, semínky nebo sušeným ovocem by mělo být skladováno v nádobě s těsnícím víkem. To pomůže udržet svěžest a křupavost těchto přísad a zabrání jejich žluknutí.

Pokud máte pečiva více, než je možné spotřebovat, ideálním řešením je zmrazení. „Rozdělte pečivo na porce, zabalte jej do alobalu nebo mikrotenového sáčku a uložte do mrazáku,“ radí Janíček. Při správném rozmrazování, tedy pomalém rozmrznutí při pokojové teplotě nebo v troubě na nízkou teplotu, si pečivo zachovává chuť a kvalitu, a může tak i později posloužit jako rychlá a chutná večeře.

Posledním, ale neméně důležitým tipem pro správné skladování pečiva je pravidelné čištění chlebníku a utěrek, ideálně octem. Ocet funguje jako přírodní dezinfekční prostředek, který nejenže efektivně odstraňuje bakterie a plísně, ale také neutralizuje nepříjemné pachy. Tímto způsobem zajistíte, že váš chlebník zůstane čistý a pečivo si uchová čerstvost a chuť po delší dobu.

Ačkoliv je ideální nakupovat pečivo podle aktuální spotřeby, nečekané situace mohou nastat kdykoliv. Mít pár osvědčených tipů, jak prodloužit čerstvost pekařských výrobků, je vždy výhodné. Projekt Svazu pekařů a cukrářů v ČR Chlebový someliér nabízí širokou škálu rad a triků pro běžné spotřebitele, které můžete sledovat na sociálních sítích či zhlédnout na YouTube.



**Tisková zpráva**  
**Praha, 1. září 2025**

---

Chlebového someliéra můžete sledovat na sociální síti Facebook (<https://www.facebook.com/profile.php?id=100095554262714>) a Instagram ([https://www.instagram.com/chlebovy\\_somelier/](https://www.instagram.com/chlebovy_somelier/)). Nenechte si také ujít video týkající se právě uchovávání chleba, které si můžete pustit na YouTube skrze tento odkaz: [https://www.youtube.com/watch?v=wKjetU6vo28&ab\\_channel=Chlebov%C3%BDsomeli%C3%A9r](https://www.youtube.com/watch?v=wKjetU6vo28&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, služeb a potravinářských škol. Více informací na [www.svazpekaru.cz](http://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](mailto:tomas.ilko@double-u.cz)  
Tel.: +420 733 529 496  
[www.double-u.cz](http://www.double-u.cz)