



Tisková zpráva  
Praha, 11. března 2026

---

## Chuť tradice: Velikonoční pečivo jako symbol jara

***Velikonoce jsou za dveřmi a s nimi přichází i čas vůní, chutí a tradic, které k jaru neodmyslitelně patří. Mazance, beránky, jidáše i zdobené perníčky nejsou jen sladkými dobrotami – jsou symbolem radosti, nového života a okamžiků strávených s blízkými, jež dokážou spojit generace a uchovávat rodinné tradice.***

Každý kraj i každá rodina má své unikátní recepty a právě v této rozmanitosti spočívá kouzlo velikonočního pečení. Každé doma hnětené těsto v sobě nese kus rodinné historie a vzpomínek, které při pečení znovu ožijí. Mazanec patří k nejstarším a nejnámějším symbolům českých Velikonoc – sladké kynuté pečivo s rozinkami a mandlemi, jehož nezaměnitelná vůně dokáže během chvíle provonět celý domov a navodit sváteční atmosféru. Symbolizuje hojnost i nový začátek a je dodnes neodmyslitelnou součástí velikonočních svátků.

„K českému velikonočnímu pečivu patří především třený či šlehaný beránek a z kynutého těsta mazanec nebo jidáše. V zahraničí jsou oblíbené britské hot cross buns, sladké bocháňky s rozinkami a kořením. V Polsku se peče tradiční babka, v Itálii colomba pasquale, kynutý koláč s kandovaným ovocem a mandlemi,“ vysvětluje Bohumil Hlavatý, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

Velikonoční pečení však není jen o výsledném produktu. Je to především čas strávený s blízkými, radost z přípravy a společné chvíle. Moderní pekárny a cukrárny navíc nabízejí širokou škálu velikonočních specialit, které propojují tradiční receptury s inovativními prvky. Díky tomu si sváteční chuť mohou vychutnat i ti, kteří nemají čas či zkušenosti s domácím pečením.

Velikonoční pečivo je více než jen jídlo – je to symbol tradice, lásky a sdílení. Ať už budete péct doma, zkoušet nový recept nebo ochutnávat oblíbené pečivo z pekárny, tyto svátky vám přinesou chvíle k zastavení a vychutnání společných okamžiků. Nechte se unést vůní a chutí Velikonoc a oslavte tento sváteční čas s těmi, na kterých vám záleží.

Tematikou pečiva se věnuje projekt Chlebový someliér Svazu pekařů a cukrářů v ČR. V jeho čele stojí pekař a technolog Stanislav Janíček, který se snaží přiblížit pekařské řemeslo všem běžným spotřebitelům a díky svým zkušenostem může zájemcům předávat nejrůznější rady a tipy. Chlebového someliéra můžete sledovat na sociálních sítích, jako jsou Facebook (<https://www.facebook.com/profile.php?id=100095554262714>) a Instagram ([https://www.instagram.com/chlebovy\\_somelier/](https://www.instagram.com/chlebovy_somelier/)).

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 z řad pekáren, cukráren, dodavatelů technologií, surovin, služeb a potravinářských škol. Více informací je k dispozici na [www.svazpekaru.cz](http://www.svazpekaru.cz).



**Tisková zpráva**  
**Praha, 11. března 2026**

---

**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)