



Tisková zpráva  
Praha, 15. prosince 2025

---

## Vánočka: sladký symbol českých Vánoc

*Mezi vánočním pečivem má vánočka výjimečné místo. Pro mnoho rodin je neodmyslitelnou součástí sváteční atmosféry. Každá domácnost má svůj originální a ověřený recept, který se často dědí po generace, a i když se postupy liší, vánočka zůstává jedním z nejtypičtějších českých vánočních pokrmů.*

Počátky vánočky sahají až do 14. století, kdy se na našem území začala objevovat první sladká kynutá těsta. Do podoby spleteného bochníku, jak ji známe dnes, se ustálila v 16. století. S vánočkou se pojilo mnoho lidových pověr a tradic. Kdysi hospodyňky věřily, že při zadělávání vánočky nesmí být v domě žádná hádka ani hluk, aby těsto dobře vykynulo. Když se vánočka při pečení spálila nebo i jen příliš osmahla, považovalo se to za předzvěst smolného roku. Naopak krásně hladká a rovnoměrně upečená vánočka slibovala rodině zdraví, klid a dostatek. Někde se do středu bochníku vkládalo stéblo slámy jako symbol ochrany a štěstí, jinde dostával první kousek hospodář a dobytek, aby byl následující rok celý dům v bezpečí.



Nejběžnější jsou tři typy vánoček: bez okýnek, s okýnkou a skládané. Základ těsta tvoří mouka, mléko, droždí a máslo, zatímco chuť doladí rozinky, mandle, ořechy, vanilka či kapka rumu. Aby byla vánočka co nejlepší, nechává se často několik dní uležet, díky čemuž získá typickou vláčnost a plnou chuť.

„Vánočka je symbolem rodiny a Vánoc, něčím, co spojuje generace. U nás doma ji pečeme společně se syny, kteří chtějí být jednou pekaři. Naše vánoční tradice je sice plná perníčků, ale bez vánočky by to prostě nebylo ono,“ říká 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, 15. prosince 2025**

---

Vánočka představuje nejen lahodnou pochoutku, ale také tradici, která spojuje rodiny u jednoho stolu. Ať už si ji připravíte s okýnky 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 zájemcům předat 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/](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](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)