



Tisková zpráva
Praha, 6. března 2025

Velikonoční pečivo: tradice, která spojuje generace

Velikonoce se nezadržitelně blíží a s nimi přichází i čas tradičních velikonočních pochoutek, jež jsou nedílnou součástí českých svátků jara. Pečivo, které provoní domov a připomíná dětství, je symbolem rodinné pohody a oslav nového života. Dáte si letos mazanec, beránka, perníčky, nebo ochutnáte vše?

Velikonoce jsou za dveřmi a s nimi se blíží i velikonoční pečení. Tradiční velikonoční dobroty, jako jsou mazance, jidáše, beránci a další speciality, mají hluboké kořeny v české kultuře. Každý region má své specifické recepty a postupy, které se předávají z generace na generaci. Každá rodina připravuje velikonoční pečivo tak trochu po svém. Jedním z nejstarších symbolů Velikonoc je rozhodně mazanec, sladké kynuté pečivo s rozinkami a mandlemi, jehož vůně neodmyslitelně patří k tomuto svátečnímu období.

Velikonoční pečení není jen o výsledném produktu, ale i o procesu samotném. Je to příležitost sejít se s blízkými, sdílet radost ze společně vytvořených dobrot a prožít nezapomenutelné chvíle. Pro mnoho rodin se stalo pečení velikonočního pečiva příjemnou tradicí, která spojuje generace a udržuje vztahy.



„Mezi české velikonoční pečivo rozhodně patří především třený nebo šlehaný beránek, z kynutého těsta pak mazanec nebo jidáše. V zahraničí je populární například cross buns, což jsou sladké bocháňky s rozinkami a kořením, které pocházejí z Británie. V Polsku se peče tzv. babka, což je kynutý koláč, v Itálii je zase populární colomba pasquale – kynutý koláč s kandovaným ovocem a mandlemi,“ popisuje rozšíření velikonočního pečiva v Česku a ve světě **Bohumil Hlavatý**, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

Moderní pekárny a cukrárny nezůstávají pozadu a nabízejí širokou škálu velikonočních dobrot, které spojují tradiční recepty s moderními prvky. Je to ideální řešení pro ty, kteří nemají čas nebo zkušenosti s pečením, a přesto si chtějí dopřát tradiční chutě (navíc bez námahy).

Velikonoční pečivo je více než jen jídlo – je to symbol tradice, lásky a sdílení. Ať už si letos najdete čas pro vlastní pečení, vyzkoušíte nový recept, nebo si vychutnáte kousek oblíbeného pečiva z místní pekárny, tyto svátky vám dopřejí čas trochu se zastavit a užít si společné chvíle



Tisková zpráva
Praha, 6. března 2025

se svými blízkými. Nechte se unést vůní a chutí Velikonoc a oslavte tento sváteční čas s těmi, na kterých vám záleží.

Tematikou pečiva se zabývá projekt Svazu pekařů a cukrářů v ČR nazvaný Chlebový someliér. V jeho čele stojí pekař Stanislav Janíček, který se snaží přiblížit pekařské řemeslo všem běžným spotřebitelům a díky své profesi pekařského technologa 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/).

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 či 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