



Ve středu 8. června se v Pardubicích uskutečnil 28. ročník největší tuzemské pekařské akce Dny chleba, kde se sešli pekařští odborníci, aby společně vybrali vítěze prestižní soutěže Chléb roku. Soutěžilo se v pěti kategoriích a oceněny byly pekárny z celé České republiky.

Akce se konala ve zrekonstruovaných prostorách výstaviště Ideon Pardubice, kde se během dne prezentovali jednotlivé pekárny a dodavatelé. Slavnostní ceremoniál proběhl pod záštitou kardinála Dominika Duky.



Česko zná vítěze soutěže Chléb roku 2022 104





Vítězové jednotlivých kategorií národní soutěže Chléb roku 2022

-

Chléb roku 900–1200 g (dva vítězové se stejným počtem bodů): Beas, a.s. Choustrníkovo Hradiště, Pekárna Zelená louka a.s., Herink

-

Chléb roku 500–800 g: Pekárna Racek, s.r.o. Přerov

-

Chléb bez hranic: United Bakeries a.s., Praha

-

Novinka roku: Nopek a.s., Hrušová

-

Chléb mladých: PEK Group, Znojmo



6. vítěz kategorie chléb bez příchutí je z obce jezdůvka, výrobce je společnost Česko Store s.r.o. Foto: Město



Jak uchovávat pečivo?

Ještě teplé čerstvé pečivo rozhodně nebalíme do mikrotenových sáčků, nejlépe je ho uchovávat v sáčcích papírových. Pro opravdu správné skladování je ideální mít pečivo uložené v plátěné utěrce nebo plátýnku.

Jak poznáme kvalitní pečivo?

V dnešní době poznáme kvalitu pečiva především podle jeho složení, které by měl mít každý pekař k nahlédnutí. Na dálku rozhodně nepoznáte, že je výrobek např. celozrnný, špaldový apod. Kvalitní pečivo vydrží rovněž déle čerstvé a chutné.

Jak se mění preference chuti českých konzumentů pečiva?

I přestože jsme světová velmoc v sortimentu pečiva a chleba, naše společnost stále touží po novinkách – chléb a pečivo s chia semínky, špaldové výrobky, amarantové výrobky, luštěninové výrobky, ale i např. chléb a pečivo se sušenými rajčaty nebo olivami, sušenou restovanou cibulkou apod. V neposlední řadě jsou hitem spíše pšeničné chleby, které pečou nejrůznější bistra.