

CHLÉB NAD ZLATO – SVĚTOVÝ DEN CHLEBA



Praha, 15. říjen 2019

Ve středu 16. října slavíme Světový den chleba, který vyhláší Mezinárodní unie pekařů a cukrářů (UIBC). PENNY Market je generálním partnerem konference Svazu pekařů a cukrářů, která se letos při této příležitosti koná 15. října v Břevnovském klášteře v Praze.

V České republice se podle posledních údajů ČSÚ vyrobí ročně přibližně 275 000 tun chleba a po dlouhodobém poklesu spotřeby nastává mírné zvýšení poptávky. Spotřebitelé si uvědomují, že chléb tvoří jeden z pilířů výživové pyramidy a má řadu zdravotních benefitů.

Jen v PENNY Marketu se ročně prodá přes 5 miliónů bochníků klasického konzumního chleba o váze 1 200 gramů. Kdybyste tyto bochníky poskládali do řady za sebe, dostanete řadu dlouhou přes 1 500 kilometrů. Mohli byste je tedy vyskládat na silnici z Prahy do Neapole nebo z Prahy do Andory, a vážily by více než 5 000 fabií. A to mluvíme jen o jednom druhu chleba. PENNY Market nabízí více než 220 druhů chleba, přičemž 40 z nich jich je vyráběno exkluzivně pro PENNY Market. Chleba dodává do sítě více než 380 prodejen PENNY přes 50 lokálních pekáren. „*Nejoblíbenější jsou menší půlkilogramové chleby s podmáslem. Nejprodávanější je 420 gramový podmáslový chléb z pekárny Prima Pečivo, následuje 600 gramový bochník podmáslového chleba z Merhautova pekařství a třetí je v prodejích podmáslový chléb z pekáren Moravec. Čtvrtou a pátou pozici obsadili kmínové chleby z Pekařství Malena a Pekařské a cukrářské výroby (Pekárna Lično – Cukrárna Letohrad – PekárNA Choustníkovo Hradiště),*“ konstatuje pořadí oblíbenosti chlebů regionálních dodavatelů Radek Mlích, vedoucí nákupu čerstvých potravin PENNY Marketu. Všechny tyto dodavatele ocenil PENNY Market v rámci konference Svazu pekařů a cukrářů v Praze. Cenu získalo také družstvo Pecud za nejlépe prodávaný exkluzivní chléb podmáslový z jejich pekárny.

První chléb si pekli lidé už 14 000 let před naším letopočtem. Jednalo se o plochý chléb, který dnes nazýváme arabským chlebem nebo pitou. Původ kváskového chleba se datuje zhruba 6 000 př. n. l. a jeho původ hledejme v Egyptě. Nejstarší pec na chleba na našem území byla nalezena v Bylanech u Olomouce a její stáří je 6 600 až 6 800 let. Chléb hrál v naší minulosti i nezastupitelnou roli při korunovaci českých králů, kdy mu byla dávana přednost i před zlatem. Česká podoba slova chléb vznikla z pragermánského „hlaiba“.

Ačkoliv spotřeba chleba u nás dlouhodobě klesala (z 50 kg na osobu za rok v roce 2007 na současných okolo 40 kg za rok), spotřebitelé si v poslední době začali uvědomovat, že chléb je důležitou potravinou i pro naše zdraví, a pokles se zastavil. V případě chleba se jedná o významný zdroj energie, vitamínů B, železa, vápníku a vlákniny. Vlákna snižuje hladinu cholesterolu, působí preventivně proti cukrovce a má probiotický účinek na činnost střev, což snižuje riziko rakoviny tlustého střeva. Například celozrnný kváskový chléb napomáhá pročišťování trávicího ústrojí, odstraňuje nadýmání a zácpu, díky čistější krvi mizí akné a další kožní problémy, pomáhá zbavit se zánětů a jeho konzumace předchází vzniku dalších civilizačních a vážných onemocnění. Z desítek druhů chleba na našem trhu je proto důležité si vybrat pro sebe ten správný. „*Žito má vysokou*



nutriční hodnotu a pestrou škálu minerálních látek. Chleby z celozrnné mouky příznivě působí na glykemický index - vyrovnávají hladinu cukru v krvi - a jsou bohaté na vitaminy, minerální látky a esenciální mastné kyseliny. Při výběru chleba byste proto měli popřemýšlet, jaký druh a složení chleba je nejvhodnější pro vaše zdravotní potřeby. Samozřejmě také je, aby vám chutnal,“ radí Ing. Jaromír Dřízal, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů ČR.

Světový den chleba připadá na 16. října na památku výročí založení Organizace spojených národů pro výživu a zemědělství (FAO), která vznikla v roce 1945 pro boj proti hladu, a jejímž mottem je Fiat Panis – Nechtě je chléb.

Víte, co jste si ukrojili?

Kůrka – vnější propečená část

Střídka – vnitřní pórovitá část

Krajíc nebo **skýva** – zpravidla 6 – 10 mm silný plátek chleba

Sírotek – našikmo ukrojený plátek na jedné straně zakrojený do střídky

Patka nebo **skrojek** – první a poslední odkrojek

Zápatčí – druhý nebo předposlední krajíc

Druhy českého chleba

- žitno-pšeničný chléb - obsahuje více žitné než pšeničné mouky
- pšenično-žitný chléb - obsahuje více pšeničné než žitné mouky
- tmavý žitný chléb - je vyroben hlavně z žitné mouky
- celozrnný chléb - je vyroben hlavně z celozrnných mouk
- vícezrnný chléb - obsahuje také jiné obiloviny, luštěniny nebo olejniny, než pšenice a žito
- světlý pšeničný chléb - je vyroben hlavně z pšeničné mouky
- speciální chléb - obsahuje různé další přísady, např. brambory

O společnosti PENNY MARKET Česká republika

Společnost Penny Market s.r.o. je dceřinou společností mezinárodního obchodního řetězce REWE, který je jednou z největších světových obchodních společností. Na český trh vstoupil Penny Market před 22 lety, tedy v roce 1997, a zaměřil se na rozvoj nových prodejen v regionech. Díky tomu dnes provozuje 382 prodejen, což je nejširší síť v ČR, a poskytuje práci více než 5 600 zaměstnancům.

Pravidelně slaví úspěchy v programu Volba spotřebitelů a svým zákazníkům nabízí věrnostní program PENNY karta.