

## NENÍ CHLEBA JAKO CHLEBA – SVĚTOVÝ DEN CHLEBA

Praha, 15. říjen 2020 – Ročně se po celém světě spotřebuje na 350 miliónů tun chleba. Nepřekvapí tedy, že už v roce 1947 Mezinárodní unie pekařů a cukrářů vyhlásila Světový den chleba. Ten každoročně na oslavu této základní potraviny slavíme 16. října, a nejinak je tomu letos. U této příležitosti každoročně pořádá v Břevnovském klášteře svoji konferenci Svaz pekařů a cukrářů. Ta se uskuteční i letos a už pátým rokem je jejím generálním partnerem společnost PENNY Market.

V rámci stávajících vládních opatření se konference uskuteční v pátek 16. října v 10 hodin formou videokonference. Být u toho můžete i vy, a to prostřednictvím tohoto [ODKAZU](#).

V České republice peče chléb okolo 700 klasických pekáren. Ty denně upečou přibližně 1 milión bochníků a za rok je to 257 000 000 kilogramů chleba. Podle statistik každý Čech každoročně spotřebuje přibližně 40 kilogramů chleba a utratí za něj přibližně 1 000 korun.

V PENNY se každý rok prodá více než 5 miliónů bochníků klasického konzumního chleba o váze 1 200 gramů. Poskládané za sebe by tyto bochníky vytvořili řadu dlouhou přes 1 500 kilometrů. A to mluvíme jen o jednom druhu chleba. V nabídce PENNY je v současné době více než 220 druhů chleba dodávaných mimo jiné i přes 50 lokálními pekárny. 40 druhů chleba je vyráběno exkluzivně pro PENNY Market a nikde jinde je nekoupíte. „Nejčastěji lidé kupují menší půlkilogramové chleby s podmáslem. Tím nejprodávanějším je 420 gramový podmáslový chléb z pekárny Prima Pečivo, následuje 400 gramový bochník pšenično-žitného kmínového chleba pekařství Malena, který je skokanem roku, protože se posunul z loňské čtvrté pozice na druhou. Třetí v prodejích je půlkilogramový podmáslový chléb z pekáren Moravec,“ konstatuje pořadí oblíbenosti chlebů regionálních dodavatelů Radek Mlích, vedoucí nákupu čerstvých potravin PENNY. To každoročně vyhlašuje „Nejlepší regionální chléb v PENNY“ právě v rámci konference Svazu pekařů a cukrářů v Praze. Loňské ocenění za nejlépe prodávaný exkluzivní chléb obhájilo za chléb podmáslový 800 g družstvo Pecud z Žandova.



### CO O CHLEBU MOŽNÁ NEVÍTE

Jedná se o významný zdroj energie, vitamínů B, železa, vápníku a vlákniny. Vláknina 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.

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 dáována přednost i před zlatem. Česká podoba slova chléb vznikla z pragermánského „hlaiba“.

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

### **OSLAVA SVĚTOVÉHO DNE CHLEBA ON-LINE**

Český svaz pekařů a cukrářů společně s PENNY pořádá i letos 16. října oslavu Světového dne chleba.

V letošním roce však v on-line podobě. Přenos můžete sledovat od 10 hodin na tomto odkaze:

<https://youtu.be/AQARFGJ3MYY>



#### **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 23 lety, tedy v roce 1997, a zaměřil se na rozvoj nových prodejen v regionech. Díky tomu dnes provozuje více než 385 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.

#### **Ing. Tomáš Kubík**

*Manažer komunikace / Tiskový mluvčí*

**Penny Market s.r.o.**, Počernická 257 · 250 73 Radonice

Tel.: +420 284 096 183

E-mail: [tomas.kubik@penny.cz](mailto:tomas.kubik@penny.cz) Internet: [www.penny.cz](http://www.penny.cz)

