Žádné náhražky, žádné šizení. Cereální ořechový rohlíček pečou už 15 let

25.3.2026 - Soňa Ličková | Krajský úřad Zlínského kraje

Cereální ořechový rohlíček z pekárny Vraník by se mohl zařadit mezi chlouby Trnavy na Zlínsku. Ručně vyráběná specialita, která loni získala ocenění Chuť Zlínského kraje 2025, vzniká v malé rodinné pekárně známé poctivými recepturami a kvalitními surovinami. Místní na něj nedají dopustit a pro čerstvý si sem chodí každé ráno.

Zatímco většina obce ještě spí, v srdci Trnavy se v místní pekárně v půl třetí ráno rozsvěcují světla, zapíná pec a začíná příprava těsta. Právě tady vzniká cereální ořechový rohlíček, který v loňském roce získal ocenění Chuť Zlínského kraje 2025.

„Pečeme ho už od začátku. Je z cereálního těsta, s poctivou náplní z vlašských ořechů. Žádné náhražky, žádné šizení. Lidem chutná a to je pro nás největší odměna," říká majitelka pekárny Slávka Vraníková.

Pekárna je součástí rodinného podniku, kromě ní se majitelka stará také o pivovar, penzion a hostinec. Historie hospody se začala psát už v roce 1928 a současná majitelka je čtvrtou generací, která se o ni stará. Samotnou pekárnu založil až manžel Slávky Vraníkové v roce 2011. „Chtěl péct pro lidi dobré pečivo a vařit vlastní pivo. A i když už tu s námi není, pokračujeme v tom, co začal," dodává Slávka Vraníková.

Pekárna si rychle získala jméno díky poctivým recepturám a kvalitním surovinám. Denně nabízí kolem desítky druhů sladkého a osm druhů slaného pečiva. Lidé si sem nejčastěji chodí pro žitný chléb, plněné croissanty, cereální pečivo i klasické rohlíky. Otevřeno tu mají ve všední dny od půl šesté do půl jedné, v sobotu pak od sedmi do půl jedenácté.

Vedle loňského oceněného cereálního ořechového rohlíčku má pekárna i další úspěch – v roce 2021 získala Regionální potravinu za chléb Podpažák. Ten se proslavil nejen svou chutí, ale i velikostí - váží 1,8 kilogramu a zákazníci si ho nechávají plnit například škvarky nebo slaninou. Často ho také nakupují jako dárek.

„Jsme malá pekárna, jediná v obci. Nehoníme kvantitu, ale děláme věci, za kterými si stojíme. Všechno je poctivé, protože kdyby nebylo, zákazníci to poznají," uzavírá majitelka pekárny.

Cereální ořechový rohlíček
V pekárně Vraník je stálicí. Cereální rohlíček s ořechovou náplní tady pečou od samého otevření provozovny. Lidé si ho rychle oblíbili a pro ten čerstvý si sem chodí každé ráno. Není se čemu divit, v jeho chuti je znát poctivost surovin i kvalitní ruční práce.

Jak to vidí Renata Prchlíková, radní pro životní prostředí a zemědělství?
Žádné rozpékané pečivo. Touto pekárnou se doslova line vůně poctivosti a kvality. Oceněný cereální ořechový rohlíček má křupavé, ale rozhodně ne suché těsto. Od okraje po okraj je naplněný chutnou ořechovou náplní. Tak jednoduchý, a přitom tak chutný. Můžu vám garantovat, že u jednoho nezůstanete.

Chuť Zlínského kraje
Ocenění Chuť Zlínského kraje uděluje Zlínský kraj regionálním výrobcům potravin, kteří používají kvalitní suroviny ze zdejšího regionu. Cílem je podpořit je, aby se jejich výrobky dostaly k více

zákazníkům. Navštěvujeme oceněné producenty a v Magazínu21 a na webu Zlínského kraje přinášíme jejich příběhy.

Autor: Soňa Ličková

Pekárna Vraník, Chuť Zlínského kraje

https://zlinskykraj.cz/aktuality/zadne-nahrazky-zadne-sizeni-cerealni-orechovy-rohlicek-pecou-uz-15-let-69c4