

Perník, štrůdl i chleba s paštikou.

Olympionici si znovu dopřávají české pečivo

19.2.2026 - Barbora Žehanová | Česká olympijská

V jídelně olympijské vesnice si mohou pochutnat na croissantech, jablečném koláči, občas i tiramisu nebo čokoládovém dortíku. S oblibou však čeští sportovci sahají po sladkém pečivu i chlebu, které mají k dispozici přímo v týmové klubovně. Frčí bábovka, perníkové kostky, štrůdl, ale také chleba s marmeládou nebo škvarky od pekaře Karla Rendla ze Sušice.

Třeba rychlobruslařka Nikola Zdráhalová si jednu takovou pochutinu dopřála i před soubojem na 500 metrů, který absolvovala mezi svými hlavními disciplínami. „Odjela jsem závod na chlebu s paštikou. To byl můj oběd. To je moje, co mi sedí,“ říkala s úsměvem.

S nápadem zajišťovat pro české sportovce domácí pečivo přišel stříbrný olympijský medailista, vodní slalomář Vavřinec Hradilek. Pekař Karel Rendl se svým týmem tak poprvé chystal dobroty olympionikům přímo v Koreji na zimních hrách 2018. „V asijských zemích české pečivo chybí, takže jsme sportovcům chtěli zajistit kus domova. A od té doby se o to snažíme, kdykoli to jde,“ řekl Martin Doktor, šéf olympijské výpravy.

V Koreji 2018 i Paříži 2024 připravovali pekaři pochutiny přímo na místě, v Českém domě. Do Itálie jej dováželi přímo ze Sušice, jelikož se soutěže odehrávají na šesti místech od Anterselvy až po Milán.

V nabídce je tradičně chléb s různými pochutinami a vedle něj řada sladkostí – štrůdl, polomáčené banánky nebo třeba sušenky s medem, semínky, ořechy a sušeným ovocem. Specialitou je několik druhů domácích perníčků. A nechybí ani bezlepkový makovník.

<https://www.olympijskytym.cz/article/pernik-strudl-i-chleba-s-pastikou-olympionici-si-znovu-dopravaji-ceske-pecivo>