



Tlačová správa
Bratislava 12. december 2019

Nákupné zvyklosti Slovákov pred Vianocami – nechávame si nákupy na poslednú chvíľu

Najkrajším sviatkom roka sú Vianoce. Všetko sa spomalí, opadne každodenný stres. Naše domovy naplnia tie najkrajšie vône a chute. Niekde je to ihličie zo stromčeka, ktoré prevonia celý byt či dom. Inde prevláda vôňa škorice a vanilky z čerstvo upečeného vianočného pečiva. V ďalšej domácnosti si radi vychutnajú vône a chute najrôznejších druhov domáceho i exotického ovocia. Kapor aj naďalej kraľuje nášmu sviatočnému stolu, avšak obľúbenou je aj morka. Zemiakové šaláty sa rôznia v závislosti od ingrediencií.

Vianoce sú ten najlepší čas, aby sme na stôl pridali aj jedlá, ktoré si bežne počas roka nepripravíme. Niektoré jedlá sú určené len na špeciálne príležitosti. Slovenské Vianoce sú ešte stále najmä oslavou národných tradícií. *„Vo väčšine rodín sú tradičným predjedlom oblátky s cesnakom a medom. Nasleduje vianočná polievka. Najčastejšie je to kapustnica, ale niekde sa podávajú aj strukovinové, hríbové alebo rybacie polievky. Hlavným jedlom býva vyprášaný kapor so zemiakovým šalátom. Ale nájdú sa aj rodiny, kde servírujú strukovinové prívarky, či Ježiškovu kašičku (krupičná kaša s medom a škorice),“* uviedla etnologička Katarína Nádaská.

Kapor alebo všeobecne aj všetky ryby sú od stredoveku (12. storočie) považované za pôstne jedlo, pretože všetky živočíchy, ktoré žijú vo vode, sú podľa stredovekých cirkevných otcov považované za pôstne. *„Vyprášaný kapor a zemiakový šalát sa stali obligátnym chodom na Štedrý večer až po II. svetovej vojne. Málokto si už pamätá, že v minulosti bol za pôstny čas považovaný celý advent, nielen Štedrý deň. Preto sa mäso nejedlo v podstate celý december. Dnes sa už ani pôst na Štedrý deň až tak striktne nedodríava, niektorí si doprajú aj mäso. Veľa rodín však stále dáva prednosť práve rybe, či už vyprážanej, pečenej alebo dusenej,“* dodala K. Nádaská.

„Aj podľa informácií z našich predajní môžeme potvrdiť, že pravdepodobne najobľúbenejším sviatočným jedlom na Štedrý večer je kapor, prípadne filé, so zemiakovým šalátom. Tie miznú z pultov pred Vianocami ako prvé. V posledných rokoch začali Slováci vyhľadávať porciovaného kapra, najmä nakrájané podkovičky, ktoré sa veľmi jednoducho pripravujú. Preto sme ich zaradili do ponuky na všetkých predajniach. Rastie záujem aj o lososa či pstruha. Ostatné druhy rýb sa na štedrovečernom stole objavujú len zriedka,“ vysvetľuje Kvetoslava Kirchnerová, hovorkyňa siete predajní BILLA na Slovensku.

Zemiakový šalát sa síce pripravuje na mnoho spôsobov, ale spravidla sa ten správny „domáci“ recept v slovenských rodinách udržiava z pokolenia na pokolenie celé desaťročia. Najpodstatnejšie sú však

vždy ingrediencie, ako zemiaky, uhorky, mrkva, petržlen, zeler, hrášok, cibuľka, majonéza alebo smotana. „V BILLA nájdete všetky šalátové ingrediencie lokálneho, slovenského pôvodu. Pred Vianocami sú už automaticky na pultoch špeciálne druhy zeleniny určené na šaláty. Napríklad zemiaky varného typu A, ktoré nájdete na pultoch sa nezvyknú rozvariť a svojou štruktúrou a chuťou sú na šalát ideálne,“ dopĺňa K. Kirchnerová.

Katarína Nádaská dodáva, že v mnohých rodinách nechýba na štedrovečernom stole domáca vianočka, bábovka, štrúdlá a samozrejme zákusky, ktoré prenikli z mestského prostredia na vidiek po II. svetovej vojne. Nesmie chýbať ani pohár dobrého vína alebo za kalíšok tuhšieho nápoja. Posledným chodom bolo sušené ovocie, ktoré nechýba na stole mnohým rodinám ani dnes.

Stoly plné dobrôt sú na Slovensku nielen počas Štedrého dňa, ale aj počas ďalších voľných dní. Ľudia zvyknú nakúpiť aj prémiovejší sortiment potravín. V lahôdkach sú to šunky a čerstvo krájané salámy s vysokým podielom mäsa. Zaujímavým trendom minulého roka je morka, ktorá sa stáva veľmi obľúbený jedlom na druhý sviatok vianočný, teda na 25.12. „Pri ovocí a zelenine sa dlhodobo najlepšie predávajú banány, jablká a mandarínky. Podľa záujmu to vyzerá tak, že nemôžu chýbať na každom vianočnom stole. Stále viac sa však predáva aj avokádo, ananás a iné exotické ovocie ako karambola, pitahaya (dračie ovocie), kiwano, pepino, marakuja, či grenadila. Práve preto máme posilnený sortiment exotického ovocia, na ktoré si Slováci stále viac zvykajú a čakajú ho na pultoch. S cieľom vyjsť zákazníkovi v ústrety, ponúkame ovocie v tzv. ready-to-eat kvalite. Teda takej, aby si na nej mohli hneď pochutnať a nemuseli čakať pokým „dôjde“. Záujem rastie aj o novinky v oddelení pečiva, najmä o dezerty a koláčiky z netradičných druhov múky ako sú špaldová, pohánková, tekvicová alebo maková. Novinkou pre tieto Vianoce bude aj vianočka s aróniou, teda jarabinou,“ vymenúva K. Kirchnerová.

Podľa údajov spred roka si Slováci čoraz častejšie na Vianoce pripájajú šampanským alebo proseccom. Výraznejšie sa zvyšuje aj dopyt po pive. V rámci nealkoholických nápojov sú najpredávanejšie minerálne vody, najmä magnéziové, nasledujú kolové a hroznové nealkoholické nápoje. Na žiadnom stole počas Vianoc nemôžu chýbať ani oriešky. Najpopulárnejšie sú tradične vlašské orechy a arašidy, ale v rámci ponuky rýchlo miznú aj všetky ostatné odrody vrátane tých exotickjších.

Podľa výživového poradcu MUDr. Borisa Bajera by sa Slováci mali sústrediť počas Vianoc najmä na to, aby si ich užili bez stresu. „Nájdite si rovnováhu medzi zdravým jedlom a maškrténím. Určite nebudete spokojní, ak si všetko odopriete, ale ani ak sa úplne spustíte a budete sa prejedať. Doprajte si aj trochu ťažšie jedlá, ale potom to vyrovnajte niekoľkými zdravšími. Nezabúdajte ani na šport. Zahrajte si hru, keď si za každé ťažšie jedlo naordinujete pohyb. Napríklad sa po výdatnom obede so zemiakovým šalátom a koláčmi vyberte na aspoň hodinovú prechádzku s celou rodinou. Je to magické! Súčasne odporúčam upraviť si aj menu - ja si napríklad dám lososa s batátmi a zemiakmi, namiesto vysmážaného kapra. Nie kvôli výčitkám, ale vyprášaný kapor je tak ťažké jedlo a musel by som obetovať pár hodín v nepohode. A to počas tak krásnych sviatkov, cez ktoré si chceme maximálne oddýchnuť, predsa nechceme,“ odporúča Boris Bajer.

Aj napriek tomu, že Vianoce sú sviatkami pohody a pokoja, v obchodoch sa práve v týchto dňoch stretávajú zákazníci, ktorí si svoje nákupy nechávajú na poslednú chvíľu. „Odporúčame zákazníkom, aby s nákupmi potravín nečakali do poslednej chvíle a väčšinu zásob si zabezpečili už vopred. Napríklad trvanlivé potraviny je ideálne nakúpiť si skôr. V posledné dni potom bude stačiť dokúpiť už len čerstvý sortiment. Najväčší nápor zákazníkov očakávame v posledné tri dni pred Vianocami. Minulý rok bol pre predajne najsilnejším posledný deň pred sviatkami, teda 23.12. V tomto roku pripadne posledný deň na pondelok po poslednej adventnej nedeli. Najväčší záujem zákazníkov preto očakávame práve cez víkend 21. a 22.12. a najmä v pondelok, 23.12. V predvianočné dni posilníme naše tímy na predajniach, aby sme vedeli uspokojiť zvýšený záujem zákazníkov a zabezpečili pre nich čo najväčší komfort z nakupovania. Z toho dôvodu budú predĺžené aj otváracie hodiny v ranných i podvečerných hodinách,“ vysvetľuje Kvetoslava Kirchnerová.

O spoločnosti

Spoločnosť BILLA, s.r.o., ktorá je súčasťou REWE International AG, pôsobí na Slovensku od roku 1993. Je lídrom v segmente supermarketov. V súčasnosti ich prevádzkuje viac ako 150 a zamestnáva viac ako 4 500 pracovníkov. V supermarketoch priemernej rozlohy 900 m² BILLA ponúka široký sortiment značiek, vrátane vlastných aj diskontných. Dominantnými medzi vlastnými značkami cenovo výhodné produkty Clever, výrobky pod značkou BILLA, organické produkty BILLA BIO a domáca Slovenská farma. Rovnako dôležitý je v ponuke podiel čerstvých produktov v oblasti lahôdok, pečiva, ovocia, zeleniny a mliečnych výrobkov.

Kontakt pre médiá:

Ing. Kvetoslava Kirchnerová, hovorca spoločnosti BILLA

BILLA s.r.o., Bajkalská 19/A, 821 02 Bratislava

e-mail: k.kirchnerova@billa.sk

mobil: +421 911 110 672

telefón: +421 2 48 242 891
