# **Vánoční cukroví letos vyjde o 30 % levněji**

**Nákupem v akcích za suroviny na pečení ušetříte klidně i třetinu peněz**

*Praha 2. prosince 2023:* Na vánočním pečení lze letos nákupem v akcích ušetřit až 30 %. Podle dat nákupního rádce Kupi.cz, který hlídá ceny v supermarketech a hypermarketech, vyjdou suroviny na nejoblíbenější druhy vánočního cukroví průměrně **až o 30 % levněji** **při nákupu v akcích** oproti nákupu beze slevy. Máslo totiž oproti loňsku zlevnilo hned o 37 %, vejce o 23 % a mouka o 22 %, což se na výsledné ceně za suroviny podepíše významně.

Například **domácí vanilkové rohlíčky** z 300 g mouky připravíte za 85 Kč, pokud tedy suroviny koupíte za akční cenu. Bez akce vás vyjdou o 30 % dráž. Pro zajímavost – loni byste za ně zaplatili v akci 109 Kč, což je o 24 Kč více než letos.

**Domácí medové perníčky** ze 400 g mouky vás pak nákupem ve slevových akcích vyjdou na 40 Kč, což je opět o 30 % méně než jejich nákup bez akce. Za suroviny na perníčky pak oproti loňsku zaplatíte asi o 9 Kč méně.

**Linecké těsto na cukroví** ze 210 g mouky pak připravíte za méně, než je cena jedné sklenice výběrového džemu. Suroviny na linecké v akci koupíte za 43 Kč, což je o 33 % levněji než bez akce. Loni byste za ně přitom zaplatili v akci i 57 Kč, tedy o 14 Kč více. A jak je to tedy s tím džemem? Za výběrový džem Extra Schwartau (340 g), kterým se lepí linecká kolečka k sobě, v akci zaplatíte průměrně 64 Kč, což je hned o 20 Kč více než cena surovin na přípravu těsta pro toto oblíbené vánoční cukroví.

**Za hotová těsta v letákových akcích ušetříte až 16 %**

Akční ceny hotových těst na vánoční cukroví jsou oproti loňsku asi o 4 % nižší a navíc je v letácích najdete mnohem častěji. Ušetřit za ně pak můžete oproti nákupu beze slevy až
16 %. I tak vás ale 1 kg lineckého těsta v akci průměrně vyjde na 114 Kč, perníkové těsto na 116 Kč a ořechové na cca 200 Kč.

„*Srovnáme-li cenu doma připravených těst na pečení cukroví s těmi již hotovými, vyjdou nás až o 40 % levněji, přičemž příprava těsta na perníčky bude levnější až o polovinu. Navíc máme pod kontrolou jejich složení,*“ uvedla Monika Kopčilová, produktová specialistka
v Kupi.cz.

Nejvíce pak zaplatíte za hotové vánoční cukroví, které se v akcích objevuje jen zřídka. Například za 1 kg cukroví Karlova Koruna v akci zaplatíte asi 227 Kč, za stejné množství hotového cukroví Penam 360 Kč a cukroví Jizerské pekárny hned 377 Kč.

„*Kilo domácího těsta na cukroví nás v akci vyjde průměrně na 90 Kč, což je o 50 Kč méně než stejné množství již hotového těsta prodávaného v obchodech v akci, a hned o 230 Kč méně než prodávané upečené vánoční cukroví*,“ doplnila Kopčilová.

**Suroviny na vánoční pečení**

Co se ostatních surovin na vánoční pečení týče, nejvíce zlevnily oleje, a to o 45 %, máslo o 37 %, mléko o 30 %, Hera o 37 %, vejce o 23 %, mouka o 22 % a cukr o 22 %. Naopak se zvýšily akční ceny u čokolády na vaření (o 13 %) nebo perníkového koření (o 3 %).