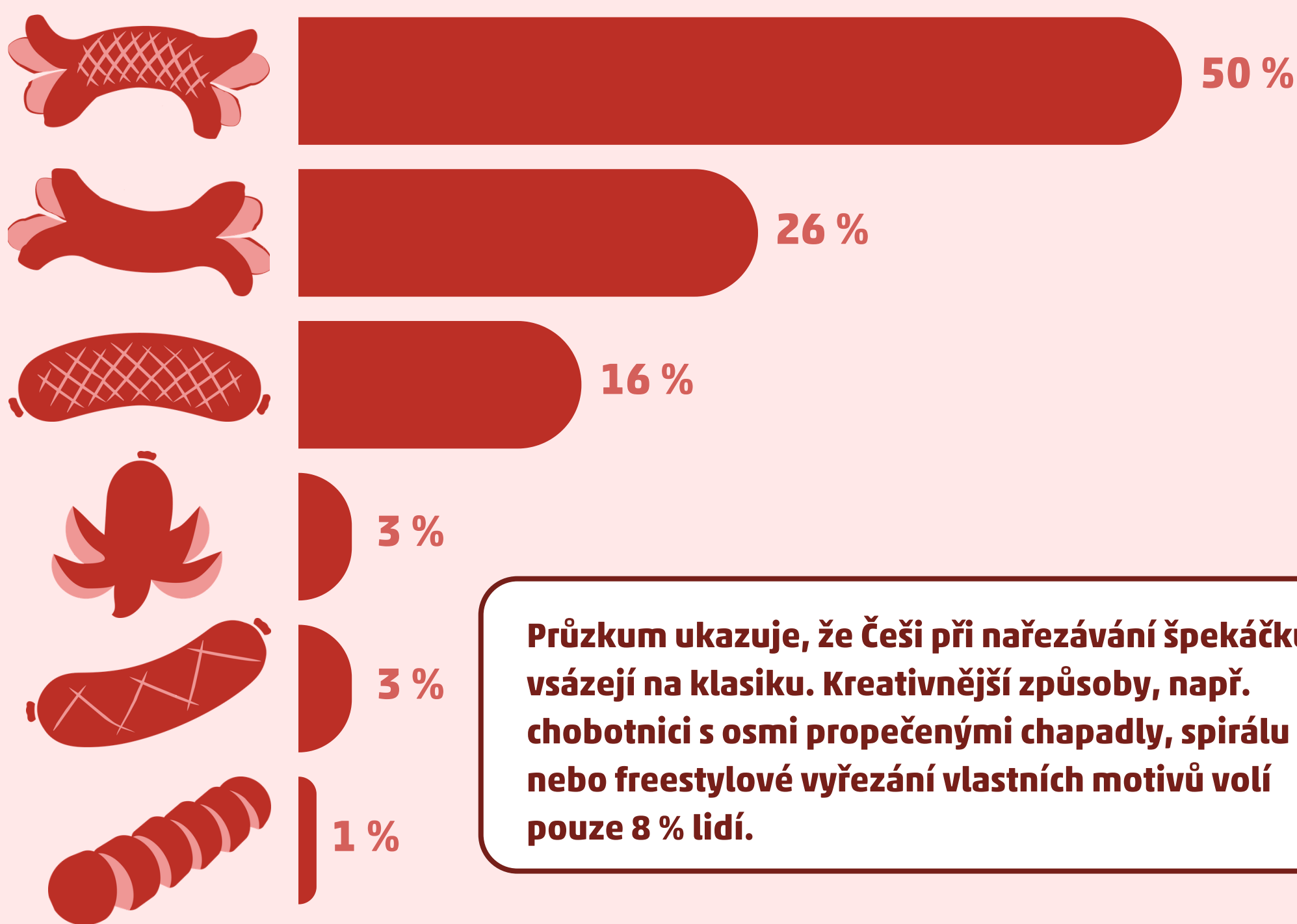
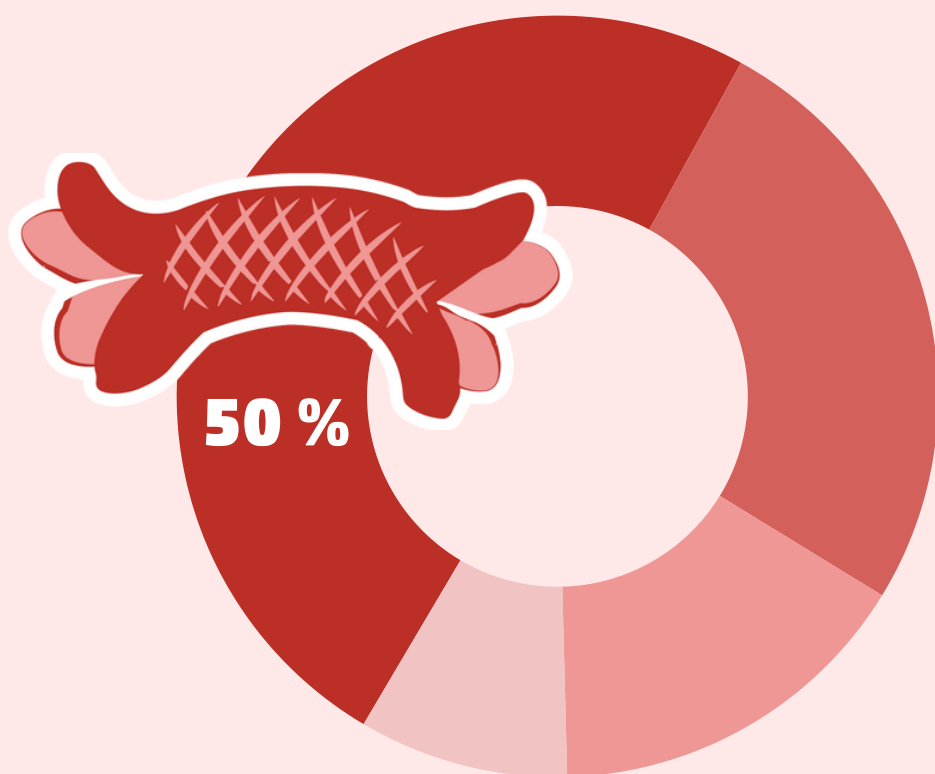


Propečený, do kříže s mřížkou a s hořčicí. Češi u špekáčků volí klasiku

60 %

Čechů si špekáčky nad ohněm více propéká. 34 % lidí má nejradši špekáčky dozlatova a 5 % nechává buřty v plamenech, dokud nejsou černé.

Propečený více než dozlatova a co nejvíce nařezaný. Podle drtivé většiny respondentů má mít správný špekáček propečené nožičky, polovina z nich ke klasickému nařezání do kříže přidává také mřížku po stranách, tzv. ježka.



Průzkum ukazuje, že Češi při nařezávání špekáčků vsázejí na klasiku. Kreativnější způsoby, např. chobotnici s osmi propečenými chapadly, spirálu nebo freestylové vyřezání vlastních motivů volí pouze 8 % lidí.

S kečupem, hořčicí, nebo s obojím? Češi mají jasno: 67 % z nich si špekáčky nejraději namočí do plnotučné hořčice. 38 % má rádo ostřejší kremžskou a 23 % lidí sahá na stolku s kondimenty po kečupu. Kombinacím vládnu hořčice a hořčice spolu s kečupem.

