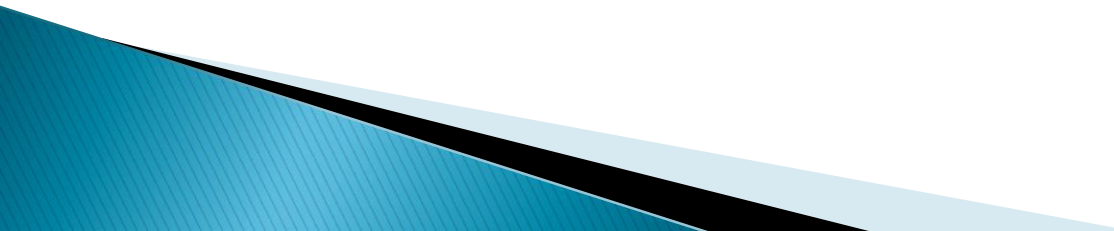


Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu:	Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony:	V/2
Datum vytvoření:	1. 2. 2013
Autor:	Mgr. Helena Válková
Určeno pro předmět:	Zbožiznalství
Tematická oblast:	Potravinářské zboží
Obor vzdělání:	Prodavač (66-51-H/01) 1. ročník
Název výukového materiálu:	Chléb a pečivo I. – učební materiál s úkoly.
Materiál vytvořen v souladu se ŠVP příslušného oboru vzdělání.	
Popis využití:	Výukový materiál s úkoly pro žáky byl vytvořen pomocí programu PowerPoint a bude prezentován žákům prostřednictvím interaktivní tabule. Závěrem kontrolní otázky k procvičení.
Čas:	20 minut

Chléb a pečivo

- ▶ Charakteristika pekařských výrobků
 - ▶ Suroviny pro výrobu pekařských výrobků
 - ▶ Základní sortiment pekařských výrobků
 - ▶ Charakteristika a druhy chleba
- 

Charakteristika pekařských výrobků

- ▶ Potraviny každodenní potřeby
- ▶ Potraviny sytící, živící a ochranné
 - sytící složkou - sacharidy
 - živící složkou – bílkoviny a minerální látky (vápník, fosfor, železo)
 - ochrannou složkou – vitamíny sk. B a PP

Suroviny pro výrobu pekařských výrobků

▶ Základní suroviny pro výrobu:

1. Mouka nebo šrot

- mouka žitná nebo pšeničná

2. Tekutina

- voda, mléko, syrovátka, podmásílí ...

3. Kypřicí prostředky

- droždí, kvas, prášek do pečiva, směsi

4. Přísady – sůl, cukr, koření, vejce, mandle, rozinky ...

Základní sortiment pekařských výrobků

▶ Chléb

- chléb bílý, světlý, tmavý a speciální
- žitná nebo pšeničná mouka, kvas

▶ Pečivo

- pečivo běžné a jemné
- pšeničná mouka, droždí

▶ Nekypřené výrobky

- macesy, crackery

Charakteristika a druhy chleba

▶ Chléb

- potravina každodenní potřeby
- potravina nejběžnější a základní

▶ Výroba chleba

- příprava kvasu, příprava těsta, kynutí, tvarování, pečení, chladnutí, balení a skladování

Charakteristika a druhy chleba

► Druhy chleba

Bílý chleba

- výražkový žitný druh
- střídka velmi světlé barvy
- rychle vysychá a drobí se
- Sortiment – anglický toast (z pšeničné mouky)



Charakteristika a druhy chleba

► Druhy chleba:

Světlý chleba

- většina tržních druhů chleba
- střídka je tmavší
- patří k oblíbenému sortimentu
- kořením je kmín, fenykl
- někdy zkvašovány droždím
- některé druhy obohacujeme podmáslem, pšeničnými klíčky ...

Charakteristika a druhy chleba

- Sortiment

- a) kmínový chléb

- tvar šišky

- hmotnost 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg

- b) konzumní chléb

- tvar šišky, hmotnost 1,5 kg

- c) český chléb

- tvar šišky, zvýšený obsah kmínu

- balený s prodlouženou trvanlivostí

Charakteristika a druhy chleba

- Sortiment

- d) nitranský chléb

- s přísadou pšeničných klíčků
 - biologicky hodnotnější

- e) ostatní chleba

- tvar šišky o různé hmotnosti
 - krajevé nebo místní názvy, např. benešovský, mariánskohorský, třebovický, vysočina ...

Charakteristika a druhy chleba

► Druhy chleba:

Tmavé chleby

- převážně z mouky žitné s přísadou pšeničné mouky chlebové
- mají vyšší biologickou hodnotu pro obsah vlákniny
- do těsta přidáváme sušenou syrovátku, kmín, pšeničné klíčky ...
- mají vyšší obsah vitamínů skupiny B

Charakteristika a druhy chleba

- Sortiment
 - a) chléb moskevský
 - tvar cihly
 - b) chléb kyjevský
 - tvar šišky
 - c) chléb samožitný
 - tvar cihly



Tmavé chleby mají delší vláčnost, nedrolí se

Charakteristika a druhy chleba

Speciální chleby

- z celozrnné žitné nebo pšeničné mouky
- některé obohaceny pšeničným šrotem, pšeničným škrobem, kořením ...
- mají převážně tmavý charakter
- Sortiment
 - a) chléb celozrnný – tvar cihly
 - b) chléb graham – malé šišky

Charakteristika a druhy chleba

- Sortiment:

- c) chléb Vita

- šišky 0,5 kg,
 - žitná mouka, pšeničné klíčky

- d) chléb diabetik

- cihla 0,4 kg
 - na obale informace o obsahu pro vhodnost konzumace diabetiky



Charakteristika a druhy chleba

- Sortiment:

- e) chléb trvanlivý celozrnný

- cihla, krájený, 0,4 kg

- nižší energetická hodnota, více vlákniny, vitamínů a stopových prvků

- f) Knäcke Brot

- dovážený

- suchý, křupavý, lehce stravitelný

- dietní charakter

Charakteristika a druhy chleba

- Sortiment:

- g) bandur nebo dalamánek

- malé šišky nebo bochánky

- velikost housek

Kromě uvedeného sortimentu se vyrábí celá řada výrobků krajových.

Základem pro zařazení je světlost střídky

Opakování - diskuze

1. Charakterizujte pekařské výrobky, vzpomeňte si také na základní suroviny pro výrobu.
2. Mezi pekařské výrobky zařazujeme tři druhy výrobků, znáte je?
3. Pokusíte se posoudit rozdíly mezi chlebem světlým a tmavým?
4. Který chleba máte nejraději?

Zdroje

- ▶ KAVINA, J. *Zbožíznalství potravinářského zboží*.
1. vyd. Praha, 1996: NAKLADATELSTVÍ IQ 147. Kapitola 7
- ▶ ANDERLE, P., SCHWARZ, H. *Zbožíznalství*.
Poživatiny – potraviny, pochutiny. České vydání 1995, Správa přípravy učňů
Praha. NAKLADATELSTVÍ WAHLBERG PRAHA. ISBN 80-901-871-4-5.
Lidská výživa, str. 42 – 44
- ▶ http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/e/ea/EsseneBread_Spelt_Sproud_cut.JPG/150px-Essene_Bread_Spelt_Sproud_cut.JPG
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Sour_dough_loaves02.jpg
- ▶ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/e/e5/GrainProducts.jpg/290px-GrainProducts.jpg>