



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKA UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



OSTRAVA

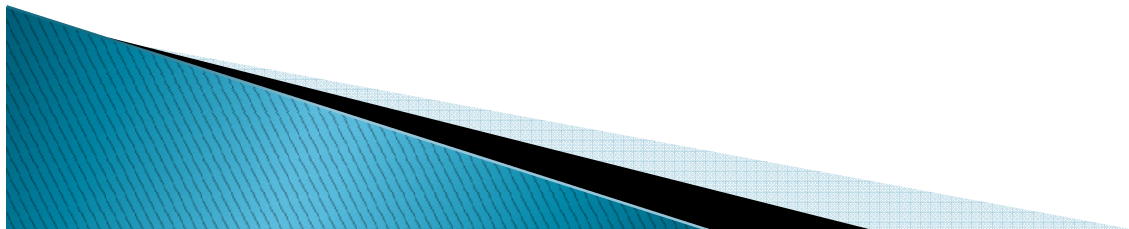
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK

VY_52_INOVACE_ZBP1_4064VAL

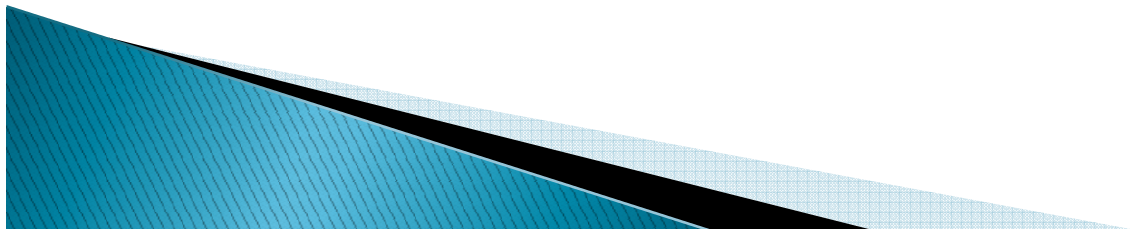
Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu: Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony: V/2
Datum vytvoření: 6. 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: Trvanlivé pečivo – 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 diskusní otázky k procvičení.
Čas: 20 minut



Trvanlivé pečivo

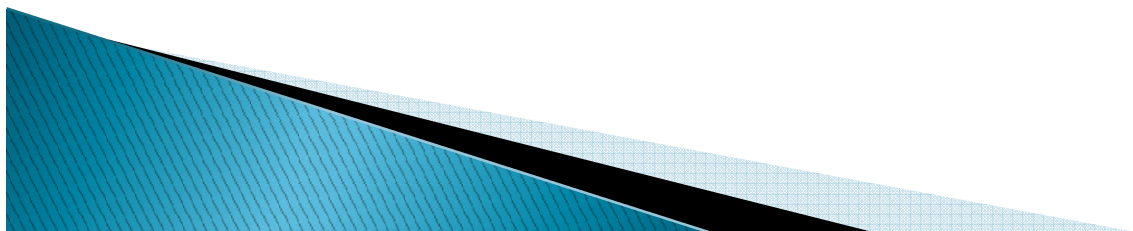
- ▶ **Obsah:**
- ▶ **Charakteristika a výroba trvanlivého pečiva**
- ▶ **Rozdělení trvanlivého pečiva**
- ▶ **Požadavky na jakost trvanlivého pečiva**
- ▶ **Skladování trvanlivého pečiva**



Charakteristika a výroba trvanlivého pečiva

Charakteristika trvanlivého pečiva

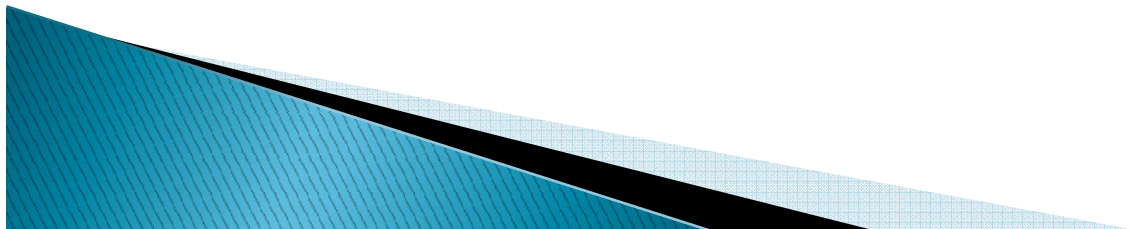
- velmi rozmanitá skupina sytících potravin
- trvanlivost je dána použitými surovinami
- výrobky slané i sladké chuti
- vysoká energetická hodnota
- vhodné pro rychlé občerstvení
- široký neustále obměňovaný sortiment



Charakteristika a výroba trvanlivého pečiva

Výroba trvanlivého pečiva

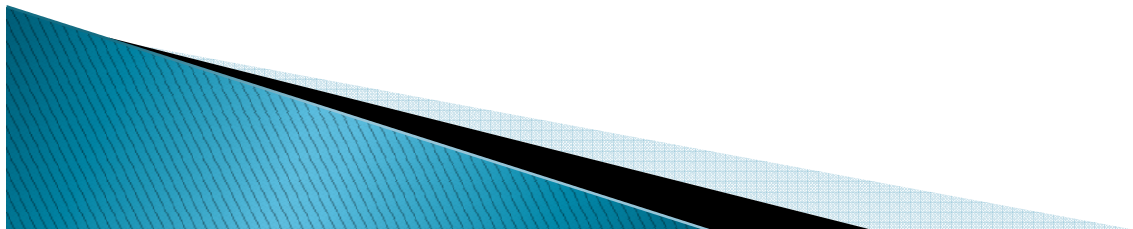
- z pšeničné nebo žitné mouky (př. směs)
- cukr, tuk, vejce
- chuťové přísady – koření, med, kandované ovoce, jádroviny, kakaový prášek, káva ...
- po upečení se glazují, máčí, zdobí, plní



Rozdělení trvanlivého pečiva

Rozdělení trvanlivého pečiva:

- Sušenky
- Oplatky
- Perníky
- Jemné trvanlivé pečivo
- Čajové pečivo



Rozdělení trvanlivého pečiva

Sušenky

- Jsou pečené výrobky na podle způsobu výroby je dělíme:

- a) neplněné - oranže, meteor, ideál, albert

- b) plněné – romance, romanety, party, disco

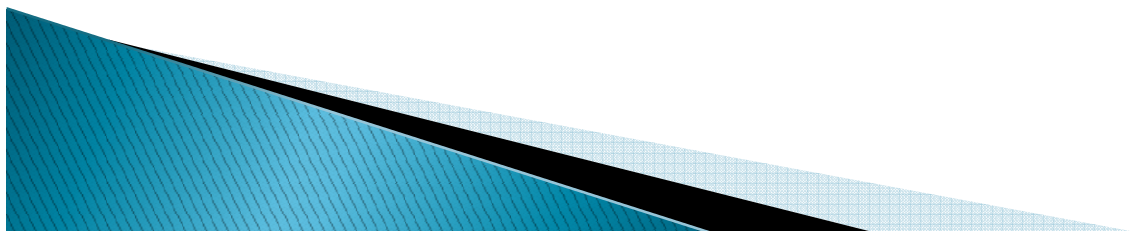
- c) máčené a polomáčené - lisované polomáčené, olympia, trvanlivé arabesky



Rozdělení trvanlivého pečiva

Oplatky

- vyrobeny z oplatkových plátů a plněné různými náplněmi
- některé se máčejí v čokoládové polevě
- Dělíme je:
 - a) neplněné – dortové oplatky, vánoční oplatky, nádobky na zmrzlinu

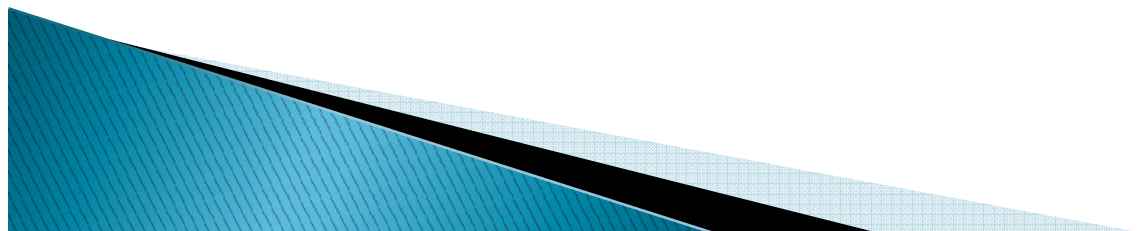


Rozdělení trvanlivého pečiva

Oplatky

b) plněné nemáčené – vafle, florenta, svěženky, vesna, vlnky, lázeňské oplatky ...

c) plněné máčené a polomáčené - miňonky, horalky, tatranky, kulaté oplatky v čokoládě, fidorky ...



Rozdělení trvanlivého pečiva

Perníky

- jsou v prodeji v pestrém výběru
- podle úpravy se rozeznávají:

a) na strouhání


b) glazované – s šlehanou bílou polevou, pardubický biskvit, perníkové řezy, perník pomerančový, medovník

c) máčené a polomáčené – plněné, máčené v čokoládě



Rozdělení trvanlivého pečiva

Jemné trvanlivé pečivo

- jsou pečené výrobky z mouky a dalších surovin
 - podle způsobu výroby rozlišujeme:
 - a) vlastní jemné trvanlivé pečivo – kokosová směs, esíčka, lucie, avena, lisovaná směs
 - b) suchary – karlovarské, čajové máslové, lomnické obalované v cukru
- 

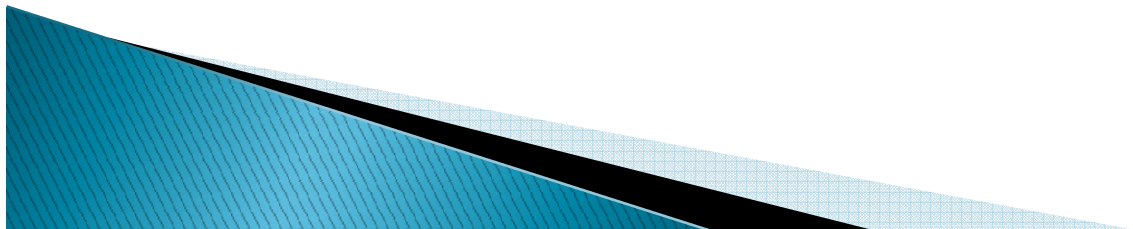
Rozdělení trvanlivého pečiva

Jemné trvanlivé pečivo

c) piškoty – dětské, cukrářské, kakaové

d) nesladké trvanlivé pečivo – speciální –
sýrové oplatky, celozrnné pečivo, kari
pečivo, preclíčky s kmínem

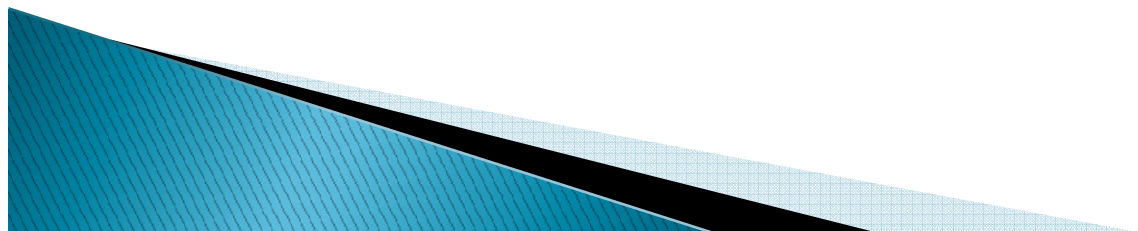
e) crackery – mini cracker, pivi cracker,
meteor cracker, pečivo slaného
charakteru ochucené mákem kečupem ...



Rozdělení trvanlivého pečiva

Čajové pečivo

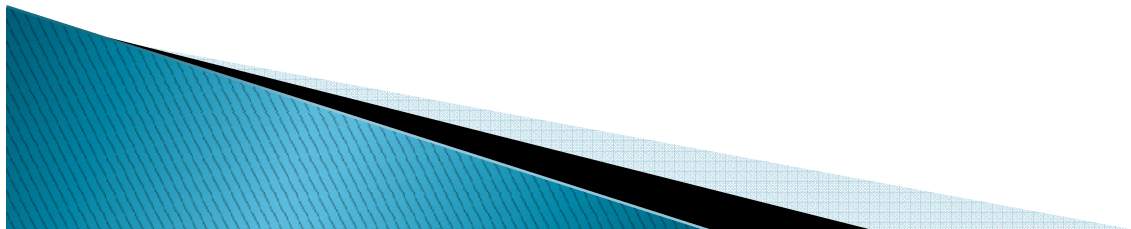
- směs luxusních druhů pečiva, které má sezónní charakter
- má sníženou dobu trvanlivosti 6 týdnů
- je označováno jako polotrvanlivé
- Dělí se do dvou kategorií:
 - a) podle druhů - na tukové a máslové
 - b) podle složení – jednodruhové a směsi



Požadavky na jakost

Sušenky a jemné trvanlivé pečivo

- jakostní výrobky mají pravidelný tvar, povrch hladký, rovný, celistvý bez puchýřů či výdutin
- lom je čistý, chuť a vůně příjemná, typická pro výrobek
- náplň polotuhá a jemná
- poleva se nedrolí



Požadavky na jakost

Perníky

- tvar pravidelný, povrch čistý se stejnoměrnou polevou
- konzistenci tuhou a vláčnou
- chuť a vůni příjemnou



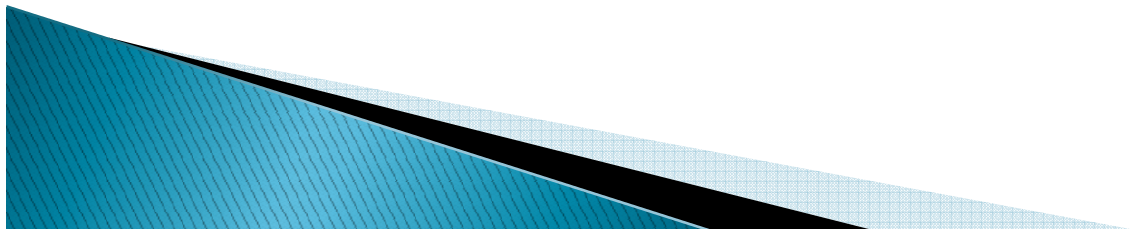
Oplatky

- křehké, dobře propečené, nepolámané
- chuť a vůně charakteristická pro výrobek


Skladování trvanlivého pečiva

Skladovací podmínky:

- optimální teplota a vlhkost
- perníky v mírně vlhkém prostředí
- chráníme před hlodavci, látkami s výrazným pachem
- výrobky s vyšším obsahem tuku chráníme před slunečními paprsky a vyšší teplotou



Opakování - diskuze

1. Čím se odlišují vlastnosti trvanlivého pečiva od pekařských výrobků?
 2. Vzpomenete si na všechny druhy trvanlivého pečiva?
 3. Do které z kategorií zařadíte vánoční cukroví?
 4. Necht' každý žák řekne, které oplatky má 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. 46 – 47
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:V%C3%A1noce,_cukrov%C3%AD_na_tal%C3%AD%C5%99i,_zvrchu.jpg#filelinks
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:V%C3%A1noce,_cukrov%C3%AD,_pern%C3%AD%C4%8Dky.jpg#filelinks

