



VY_52_INOVACE_ZBP1_4064VAL

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK

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,
meteror 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 výdutí
- 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://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/8/89/V%C3%A1noce%2C_cukrov%C3%AD%2C_pern%C3%AD%C4%8Dky.jpg/120px-V%C3%A1noce%2C_cukrov%C3%AD%2C_pern%C3%AD%C4%8Dky.jpg
- ▶ http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/8/89/V%C3%A1noce%2C_cukrov%C3%AD%2C_pern%C3%AD%C4%8Dky.jpg/120px-V%C3%A1noce%2C_cukrov%C3%AD%2C_pern%C3%AD%C4%8Dky.jpg