



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



OSTRAVA

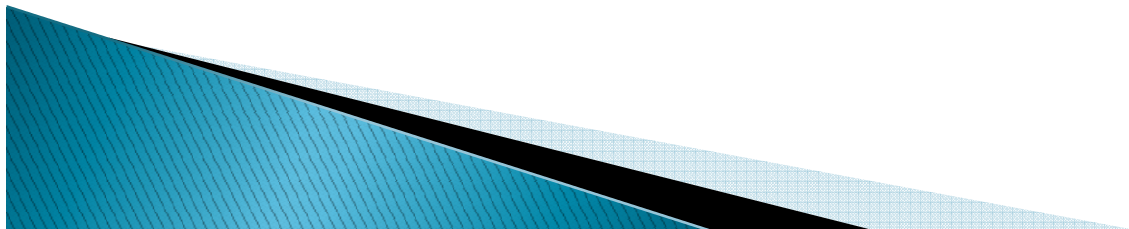
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK

VY_52_INOVACE_ZBP1_4664VAL

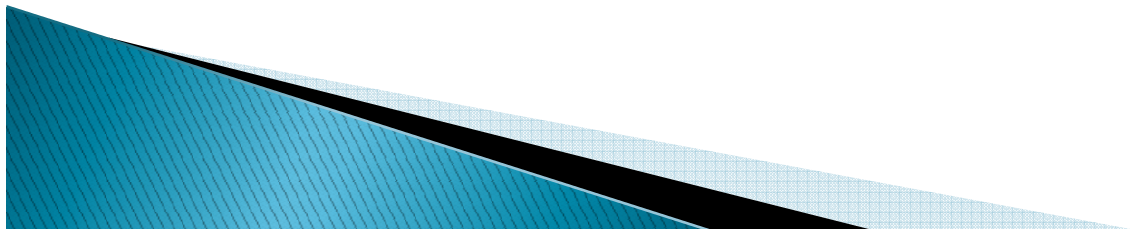
Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu:	Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony:	V/2
Datum vytvoření:	1. 3. 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:	Těstoviny II. – 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



Těstoviny

- ▶ Obsah:
- ▶ Další druhy těstovin
- ▶ Požadavky na jakost těstovin
- ▶ Vady těstovin
- ▶ Skladování těstovin
- ▶ Rady spotřebitelům
- ▶ Opakování



Další druhy těstovin

Speciality především italského původu

- Těstové lístky nebo Lístky Lasagne
- Penne Rigate (těstovinové trubičky)
- Quadretinni (flíčky)
- Tagliatelle (vlasové nudle)
- Papardelle (široké nudle)
- Farfalle (mašličky)
- Gnocchi (noky z bramborového těsta a další



Další druhy těstovin

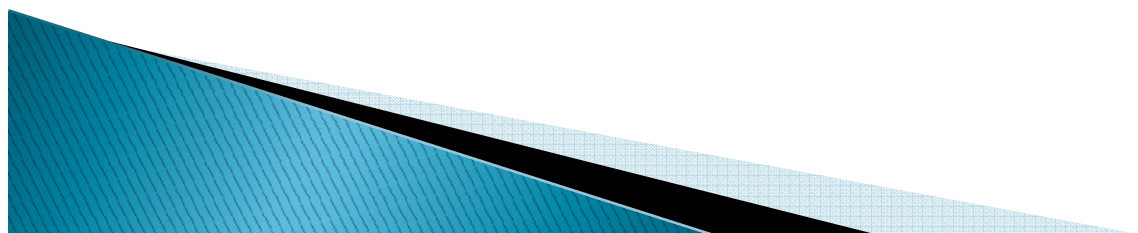
Vlasové nudle rýžové

- Specialita dálného východu (Čína, Indonésie, Thajsko) z rýžové mouky bez vajec



Plněné těstoviny

- Tortellini, Ravioli plněné
- Čerstvým hovězím a vepřovým masem, sýrem, strouhankou, kořením ...



Další druhy těstovin

Další druhy těstovin

Italská přídavná označení

- con carne – s masem
- con prosciutto – se šunkou
- con formaggio – se sýrem



Hotová těstovinová jídla

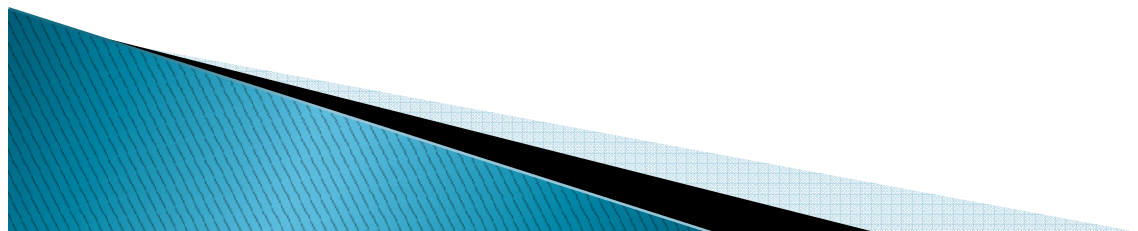
- Porce těstovin doplněné omáčkou s vhodným kořením – např. Bombay, Bali ...

Další druhy těstovin

Další druhy těstovin

Instantní nudle

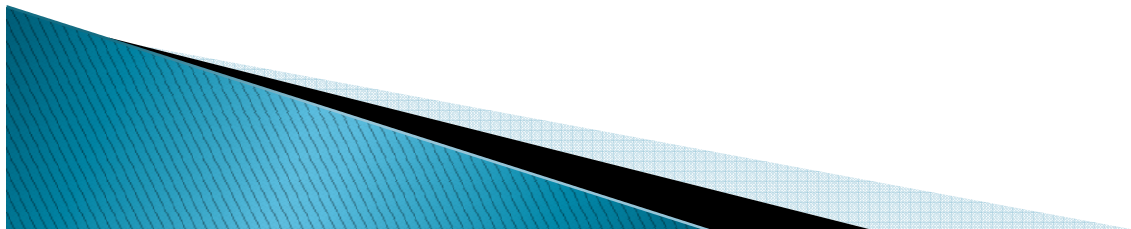
- balené společně s omáčkou
- příprava k jídlu je rychlá
- ponořením do horké vody nebo ohřátím v mikrovlnné troubě
- výroba v USA, Austrálie, Korea, Thajsko, Vietnam



Požadavky na jakost těstovin

Jakostní syrové těstoviny:

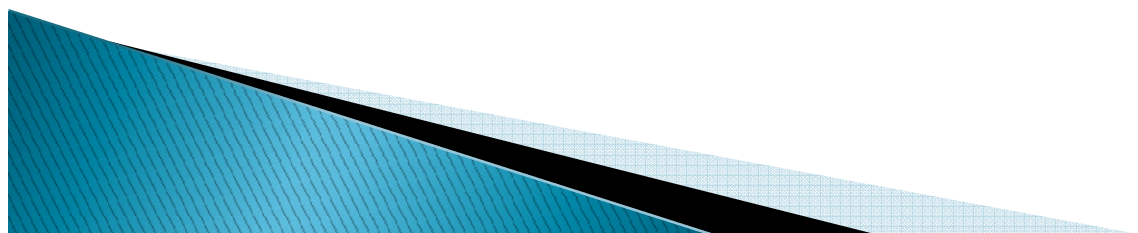
- Barva
 - světlá nebo odpovídající přísadám
 - vaječné těstoviny jsou nažloutlé
- Tvar
 - musí odpovídat tržnímu druhu
 - nesmí být deformovaný
 - příměsi jiného druhu nejvýše 1 %



Požadavky na jakost těstovin

Jakostní syrové těstoviny:

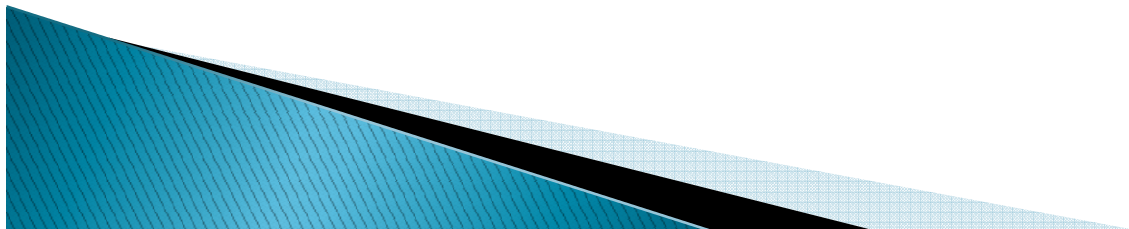
- Povrch
 - musí být hladký, celistvý, bez trhlin
 - u válcovaných a lisovaných těstovin mírně drsný a moučný
- Lom
 - sklovitý a mírně moučný



Požadavky na jakost těstovin

Jakostní syrové těstoviny:

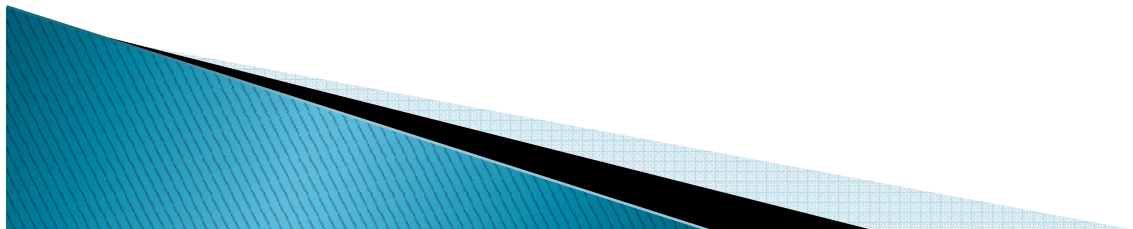
- Speciální výrobky
 - mají barvu, povrch a lom ovlivněny svou specifikou
- Výrobky po uvaření
 - příjemná chuť a vůně
 - nesmějí být rozvařené ani lepkavé
 - bez cizích chutí a pachů



Vady těstovin

Vady těstovin

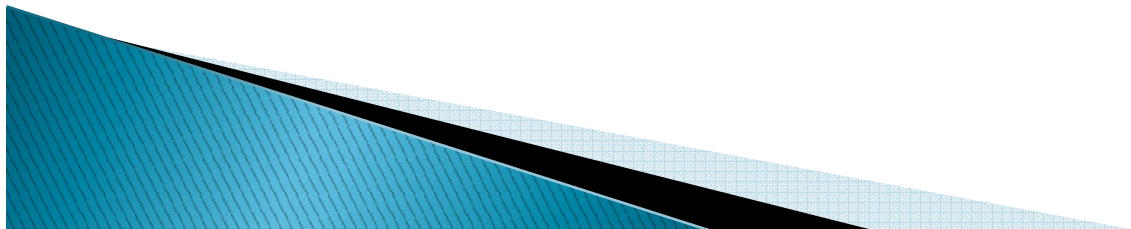
- neodpovídající barva, struktura, nepravidelný tvar
- lámavost, křehkost, nepřírozená vůně a chuť, popraskané těstoviny
- vznik infekce, napadení živočišnými škůdci, plísní, cizí pachy
- mechanické nečistoty nebo cizí příměsi



Skladování těstovin

Skladovací podmínky

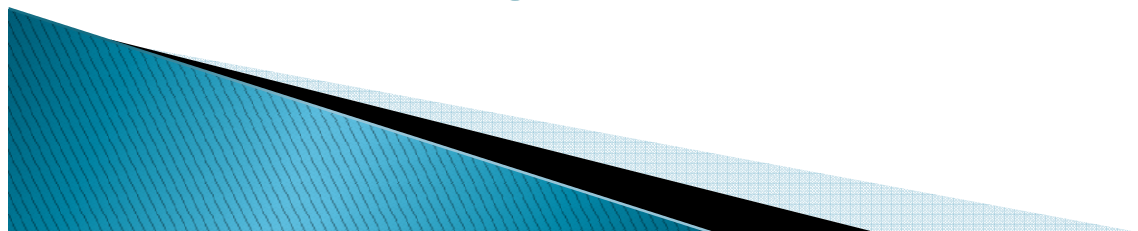
- čisté, vzdušné, snadno větratelné místnosti
- teplota do 20 °C, vlhkost max. 65 %
- snadno nasávají vlhkost a cizí pachy
- živočišní škůdci (zavíječ moučný a roztoč)
- blednou – nevystavujeme ve výkladní skříni



Rady spotřebitelům

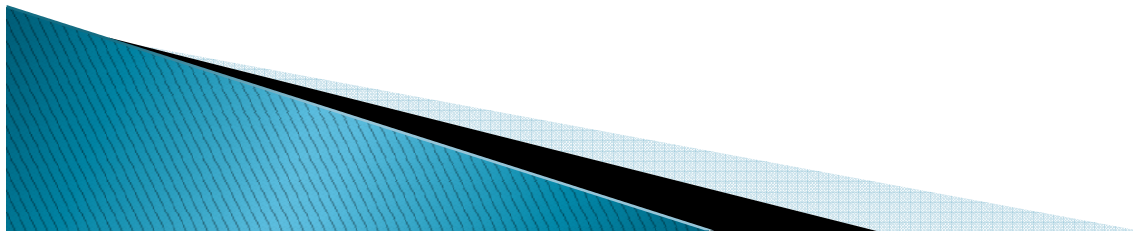
Výrobci těstovin

- JPAVO
 - neobsahují cholesterol
 - s obsahem vitálního lepku
 - s obsahem vitamínů B1, B2
- Rosické těstoviny
- Zátkovy vaječné těstoviny
- Další regionální výrobci těstovin



Opakování - diskuze

1. Co je to semolina a jaký má význam pro výrobu a jakost těstovin?
2. Podle čeho se rozdělují tržní druhy těstovin?
3. Uveďte příklady tržních druhů těstovin, které nabízíte svým zákazníkům.



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. 50 – 51
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Torteliny.jpg#filelinks>
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Home_made_lasagna.jpg#filelinks
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Backerbsen-1.jpg#filelinks>
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Spaghetti_sample_by_yaraaa_in_London.jpg#filelinks

