

Pekařské výrobky

Podle vyhlášky ministerstva zemědělství musí prodejci pečiva **viditelně označovat**, jakou technologií bylo pečivo zhotoveno – tzn. musí se rozlišit **čerstvé pečivo a tzv. rozpékané pečivo**.

Nově se tak pečivo rozděluje do 3 skupin – **čerstvé, rozmražené a ze zmrazeného polotovaru**.

1. Čerstvé pekařské výrobky - nebalenéoznačení ČERSTVÉ

= produkty, které jsou prodávány **nejdéle do 24 hodin po upečení** a jejichž proces výroby (těsto, upečení, uvedení do oběhu) **nebyl přerušen zmrazením**.

2. Rozmražené pekařské výrobky - nebalenéoznačení ROZMRAŽENO

= **hotový výrobek se zmrazí** a poté se **v prodejně pouze rozmrazí a prodává**.

3. Výrobky ze zmrazeného polotovaru - nebalenéoznačení ZE ZMRAZENÉHO POLOTOVARU

= **polotovar se zmrazí a na prodejně se dopeče**.

Polotovary z kategorie jemného pečiva, např. plundry, croissanty nebo listové šátečky **mají vyšší obsah tuku**, a proto **zmrazováním neztrácí kvalitu**.

Užívají se 2 typy polotovarů:

a) **zmrazí se přímo těsto a kyně a peče se až na prodejně** - pečivo nemění chuť a ani **neklesá trvanlivost**

b) **zmrazí se vykynutý polotovar** – pečivo **má krátkou trvanlivost, rychle gumovatí**



Pečivo se v současnosti vyrábí 3 způsoby:

- těsto se zadělá a vykyně v pekárně, kde se z něj i upeče pečivo
- kynutí a pečení probíhá v obchodě
- pouze se dopéká v obchodě

Kategorie pečiva a chleba dané zákonem:

- **Žitné** – **tmavá barva** (všechny **ostatní výrobky jsou přibarvené**), vydrží déle - **pomalou stárne**
- **Pšeničné** – **bílé**, snadné a rychlé zpracování, obsah zdravích prospěšných látek je ale nízký, **stárne za 4 hodiny, nadýchané**, je po něm rychle hlad
- **Žitno-pšeničné** – **min. 50 % žitné mouky** – moskevský, kyjevský chléb
- **Pšenično-žitné** – **min. 50 % pšeničné mouky**

- **Celozrnné** - **nejvyšší obsah vlákniny, je zdraví nejprospěšnější**. Mouka vyrobená **z celých zrn včetně slupky**. **Obsahuje alespoň 80% celozrnné mouky. Je hutnější! Více zasytí!**
Graham = chléb z **celozrnného šrotu** (žitného a pšeničného), moskevský, kyjevský chléb
- **Vícezrnné** - vyrobeno **z více druhů zrna (pšenice, oves, žito...)**. Obsah vlákniny však může být velmi nízký, i když je pečivo doslova obsypáno zrníčky. Dle zákona musí být **obsah prospěšnější mouky z jiných obilovin minimálně 5 %**.
- **Speciální** (sójové, luštěninové, bramborové...) – obsahují kromě pšenice a žita **min. 10% další složky - obilovin, olejin, luštěnin, vlákniny, ořechů, zeleniny, mléčných výrobků nebo brambor**
Patří sem i netradiční druhy chleba – pita, ciabata, tortilla ...

Názvy užívané výrobci - tmavé, mnohozrnné, se semínky, trvanlivé

Tmavé pečivo – dobarvené karamellem, praženým ječmenem, nemá vyšší výživovou hodnotu!

Vady – balené pečivo - plíseň, nebalené - mechanické poškození, ztvrdnutí



Snídaňové pečivo k dopečení

Baleno v ochranné atmosféře!
Po otevření **spotřebujte do 2 dnů**, při uchování v mrazáku spotřebujte do 3 měsíců od otevření.



Otázky k tématu:

1. Jaké základní druhy chleba podle použité mouky jsou v nabídce prodejen?
2. Čím se kypří chleby - pšeničné? žitné?
3. Jak se pozná dobře vypečený chléb?
4. Jaké tvary mohou mít chleby?
5. Roztřídíte chleby podle jejich složení na celozrnné, vícezrnné a speciální: dýňový (7% dýňových semínek), pohankový (10% pohanky), bramborový, syrovátkový, slunečnicový (8% slunečnicových semínek), špaldový (85% celozrnné špaldové mouky), sójový rohlík (5% sóji), ořechový chléb, moskevský, kyjevský
6. Vysvětlete rozdíly ve složení: celozrnného, grahamového, vícezrnného pečiva
7. Co se označuje jako tmavé pečivo?
8. Proč jsou celozrnné výrobky zdraví prospěšnější než bílé pečivo?
9. Jakou trvanlivost má nebalené a balené pečivo?
10. Rozdělte sortiment pekárenských výrobků do 4 základních skupin podle jejich složení?
11. Porovnejte trvanlivost běžného, jemného a speciálního pečiva!
12. Proč je jemné pečivo dražší než běžné pečivo?
13. Co je dalamánek?
14. Jaké složení mají bezlepkové pekařské výrobky?
15. Vysvětlete rozdíly mezi: houskou raženou a pletýnkou, banketkou a rohlíkem, hvězdičkou a žemlí
16. Které pečivo se označí na prodejně jako čerstvé?
17. Jak může být při prodeji označeno rozpékané pečivo?
18. Jaké nedostatky má pečivo vyrobené ze zmrazeného polotovaru?
19. Jaké hygienické zásady platí pro prodej pekárenských výrobků?

