

Pekařské výrobky

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

- zmrazí se přímo těsto a kyně a peče se až na prodejně** - pečivo nemění chuť a ani **neklesá trvanlivost**
- zmrazí se vykynutý polotovar** – pečivo **má krátkou trvanlivost, rychle gumovátí**



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, olejnin, 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. **Roztříděte 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 zdravější a prospěšnější než bílé pečivo?**
9. Jakou **trvanlivost má nebalené a balené pečivo?**
10. Rozdělte sortiment pečárenských 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 **dalamanek?**
14. Jaké **složení mají bezlepkové** pekařské výrobky?
15. **Vysvětlete rozdíly mezi:**
houskou ražnou 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 pečárenských výrobků?

