**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 - nebalené …….označení 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 - nebalené …….označení ROZMRAZENO**

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

**3. Výrobky ze zmrazeného polotovaru - nebalené …….označení 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 kyne 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 vykyne 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 - **pomalu stárne**
* **Pšeničné – bílé,** snadné a rychlé zpracování, obsah zdraví 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 vyrobena **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** **karamelem, 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. Roztřiďte 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**

1. Vysvětlete rozdíly ve složení:

**celozrnného, grahamového, vícezrnného pečiva**

1. Co se označuje jako **tmavé pečivo?**
2. Proč jsou **celozrnné výrobky zdraví prospěšnější než bílé pečivo**?
3. Jakou **trvanlivost má nebalené a balené pečivo**?
4. Rozdělte sortiment pekárenských výrobků do **4 základních skupin podle jejich složení**?
5. Porovnejte **trvanlivost běžného, jemného a speciálního pečiva!**
6. **Proč je jemné pečivo dražší** než běžné pečivo?
7. Co je **dalamánek?**
8. Jaké **složení mají bezlepkové** pekařské výrobky?
9. Vysvětlete rozdíly mezi:

**houskou raženou a pletýnkou, banketkou a rohlíkem, hvězdičkou a žemlí**

1. Které pečivo se označí na prodejně jako **čerstvé?**
2. Jak může být **při prodeji označeno rozpékané pečivo?**
3. Jaké **nedostatky má pečivo vyrobené ze zmrazeného polotovaru**?
4. Jaké **hygienické zásady** platí pro prodej pekárenských výrobků?

