**Vzdelávacie úlohy z predmetu Potraviny - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 33.týždeň – 12.4.2021-16.4.2021**

**Názov témy:**

 **1. Kypriace prostriedky**

1. **Opakovanie tematického celku (Obilniny a mlynské výrobky)**

***Z uvedených tém si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Charakterizuj droždie.**
2. **Zopakuj si témy – Obilniny, Mlynské výrobky, Chlieb, Pečivo**
3. **Kypriace prostriedky**

**Droždie** sú živé lisované bunky kvasiniek. Tieto živé organizmy majú schopnosť premieňať prirodzené cukry v múke na alkohol a oxid uhličitý, ktorý práve spôsobuje kysnutie cesta. Čerstvé pekárenské droždie obsahuje mnoho vitamínov, bielkovín a minerálov, aminokyselín a enzýmov. Droždie neobsahuje lepok, preto sa môže používať aj pri bezlepkovej diéte.

**Druhy droždia:**  Čerstvé droždie

**– lahôdkové droždie** nemá schopnosť premieňať prirodzené cukry na oxid uhličitý, preto je nevhodné na kysnutie. Používa sa iba na dochutenie nátierok, polievok apod.,

**– tekuté droždie** až do roku 1825, kedy bolo na trh po prvýkrát uvedené lisované droždie, boli kvasnice predávané v tekutom stave. Návrat k tejto forme droždia je reakciou na požiadavky zo strany priemyselných pekární,

**– lisované droždie** v priemyslových krajinách je rozšírené najviac. Dôvody sú finančné aj praktické. Je formované do podlhovastých hranolov. Droždie vyrábané pre trh môže mať bielu aj tmavšiu farbu, štruktúra môže byť takisto v každej krajine rozličná, od drobiacej sa po plastickú,

**– granulované droždie** má formu relatívne drobných čiastočiek, ktoré ľahko prechádzajú násypkami miešacích zariadení. V priemyselných pekárňach sa často mieša s vodou za vzniku suspenzie. Tá sa dá následne použiť pri automatickom dávkovaní surovín

– **aktívne sušené droždie** existuje vo forme drobných valčekov alebo guliek. Je odolné voči teplu, čo je vlastnosť, ktorá je veľmi cenená v regiónoch s klimaticky nepriaznivými podmienkami (vysoké teploty a zvýšená vlhkosť vzduchu),

**–instantné droždie** vďačí za svoj názov tomu, že ho nie je nutné pred pridaním do múky znovu hydratovať. Používa sa rovnako jednoducho ako čerstvé lisované droždie

**– mrazené s nízkym obsahom vody** toto droždie sa vyznačuje nižším obsahom sušiny než instantné. Je vo forme prášku a používa sa napríklad pri príprave nepredpečeného hlboko zmrazeného pečiva.

**Čerstvé pekárenské** **droždie musí byť skladované** pri teplotách 1°C - 10°C, pri tejto teplote droždie nepracuje a preto si uchová svoju kvalitu po celú dobu trvanlivosti.

1. **Opakovanie tematického celku (Obilniny a mlynské výrobky)**

**Prečítaj si témy – Obilniny, Mlynské výrobky, Chlieb, Pečivo.**